

千層馬蹄糕

譚鄭瑛玲著

材料：靚馬蹄粉	1 盒 (8 安士)
蔗糖	6 安士
白沙糖	4 安士
馬蹄	8 粒, 去皮拍扁切碎

- 做法：1. 先用 1 杯水煮溶蔗糖,再用半杯水開馬蹄粉 4 安士,攪入糖水中,成粉糊(A)。
2. 再用 1 杯水煮溶白沙糖,又用半杯水開馬蹄粉 4 安士,攪入糖水中,成粉糊(B)。
3. 塗一層油在一個方形糕盆內。
4. 燒滾一鍋水,放上蒸架,再放蒸盆在蒸架上,蒸至糕盆熱,撈適量(A)粉糊入糕盆中,蓋好,蒸 3 分鐘至粉糊熟透,再撈適量(B)粉糊傾在已熟之(A)粉糊上,蓋好,蒸 3 分鐘,重覆將(A),(B)粉糊相間蒸熟,最後一層,灑上馬蹄粒,蒸 6 分鐘,取出冷卻,切成厚塊供食。