

大廚師:Rita

日期:July.29,2006

椰奶布丁

材料:

1. KnoxGelatine 3 小包
2. 椰漿 1 罐
3. 牛奶 1 杯
4. 水 1 杯
5. 糖 3/4 杯

做法:

1. 先將糖和吉利丁粉攪拌均勻,加水 1 杯以小火加熱
2. 加入牛奶和椰漿繼續加熱,並不停攪拌(不然會燒焦)
3. 加熱到沸騰冒出的第一個泡,熄火把鍋子拿離爐子
4. 到入容器,待涼後,放入冰箱冷藏即可