

鴛鴦馬來椰漿糕

譚鄭瑛玲著

- A. 底層: 粘米粉 1 量杯
木薯粉 1 量杯
椰糖 1 量杯
鹽 1/2 茶匙
椰奶 2 量杯
- B. 面層: 粘米粉 1/2 量杯
木薯粉 1 量杯
鹽 1/4 茶匙
椰奶 1.1/2 量杯
白糖 1/4 量杯
- C. 洒面: 椰茸 1/4 量杯

做法: A. 將椰糖搗碎, 置鍋中, 加入鹽, 椰奶, 慢火煮溶成漿, 篩入粘米粉及木薯粉, 拌勻, 傾入盆中, 蒸 30 分鐘至熟透.

B. 混合粘米粉和木薯粉, 加入椰奶, 鹽, 白糖, 傾入已蒸熟之 A 層糕上, 再蒸 16 分鐘至熟.

C. 洒上椰茸, 待冷卻, 切件供食.