

恩光美女廚神(子迅媽媽)簡易賀年糕點食譜一：

低糖馬蹄糕

分量：一個 6 吋方形糕盤 即 15.4cmx 5cm (深)

材料：

清水 600 毫升

馬蹄粉 100 克

粟粉 (玉米粉) 2 茶匙 / 約 6 克

油 少許(塗在糕盤上)

冰糖 (碎粒) 40 克

片糖 (切碎) 40 克

馬蹄 (切幼粒) 8 顆



做法：

- 預備糕盤，噴上或塗上少許油，防黏，方便脫模。
- 把 300 毫升水跟馬蹄粉和粟粉拌勻，過篩，備用。
- 把 300 毫升水，冰糖粒和片糖碎放在一深鍋中，用中大火把糖煮溶。邊煮邊搞拌。
- 一見水開始滾，加入馬蹄粒。轉慢火，倒進馬蹄粉混合物。快手拌勻，以免結塊。搞拌成一幼滑麵糊。
- 把麵糊倒進糕盤。用匙羹掃平表面。放入鑊中，蓋上鋁箔紙，用大火隔水蒸約 30 至 35 分鐘，或直至糕轉晶瑩透明狀，用針或筷子插入中央，沒麵糊黏著，即熟透。
- 拿出放涼。切件，可趁熱享用。或用易潔平底鑊，用小火煎香享用。可封蓋好，存放入雪櫃數天。

溫馨提示：

- 冷藏後的馬蹄糕會轉稍硬身，容易切件。顏色不透明。但再加熱後，會轉回晶瑩剔透。
- 粟粉可令糕身更挺身。
- 糖的顏色就是決定糕的顏色。如果想馬蹄糕深色些，就全加片糖。如喜歡白色，就全加冰糖。
- 冰糖及片糖弄細，有助加快溶化，以保留適當的水份。

