

椰香車厘子凍糕

譚鄭瑛玲著

車厘子, 去核切粒	2 量杯
糖	1/2 量杯
車厘子啫喱粉	1 盒
純魚膠粉	3 湯匙
水	3 量杯
椰茸	1/4 量杯

煮滾 3 量杯水, 加入糖, 再加入車厘子啫喱粉及純魚膠粉, 拌勻, 待涼凍
加入車厘子粒, 拌勻, 傾入一個 8 吋之方形盆中, 置雪櫃中冷藏至凝固, 取出洒上椰茸,
即可切件供食.

2018-07-26