

桃膠西米糕

譚鄭瑛玲著

桃膠	30g
西米	1.1/2 量杯
汀麵	2 湯匙
椰粉	50g
野生杞子	2 湯匙
糖	2/3 量杯
油	2 湯匙
紅棗	10 粒
水	1.1/2 量杯
椰茸	2 湯匙

1. 先將桃膠用清水浸隔夜, 揀去炒粒雜質, 過清水, 待用.
2. 將西米放入 1.1/2 杯水中, 浸約 4 小時.
3. 紅棗去核, 切粒.
4. 用大碗盛西米, 加入糖, 油, 拌勻, 再加入椰粉, 汀麵粉, 桃膠, 紅棗, 拌勻, 傾入一個 8 方吋玻璃盆中, 放上杞子, 隔水蒸 40 分鐘, 取出洒上椰茸, 待冷卻, 切件供食.