

大廚師：Sonja
Date:Apr.30 2011

枸杞荔枝桂花涼糕

材料:

- 1.枸杞 1/2 CUP
- 2.荔枝罐頭 1 罐
- 3.乾桂花 1 小匙 (1 tsp)
- 4.魚膠粉 1 盒
- 5.片糖 1 片 或 冰糖 2 TBSP
- 6.清水 750 ml

做法:

1. 用溫水先將枸杞洗淨.
2. 將荔枝肉取出, 略為切碎, 留汁 1 CUP 備用.
3. 將清水 750 ml 加糖一起煮, 水滾後加入枸杞及乾桂花, 以中小火再煮 10 分鐘後, 加入 1 cup 荔枝汁煮開(共約 1000ml 水), 熄火加入魚膠粉及已切小的荔枝肉攪拌均勻後, 倒入容器. 待涼後, 放入冰箱冷藏至凝固 (約 2 小時).

附註:

1. 倒入容器至凝固前, 切勿經常搖動容器.
2. 若喜歡更甜者, 可酌量於加入荔枝汁後 再加入 2 大匙糖(2 TBSP).