

馬蹄糕

材料（2個9寸蒸盤分量）：清水 3 千克，黃片糖 400 克，馬蹄粉 500 克，馬蹄 6—8 只，少量芝麻



做法：

1. 馬蹄去皮切碎，芝麻略炒香待用；
2. 將清水 1 份（1 千克）和 500 克馬蹄粉攪拌成生漿，用濾網隔去沉渣成無粒生粉漿；
3. 將清水分成 3 份，2 份（2 千克）和片糖 400 克糖煮成糖水（怕甜可酌量減少糖）；
4. 一次性將大滾大糖水迅速倒入生漿處時，不斷攪拌生漿，並加入切碎的馬蹄，最後成生熟漿；
5. 準備 2 個 9 寸蒸盤，底部略掃生油；
6. 把粉漿放入蒸盆裏用猛火蒸 15—20 分鐘，取出撒上芝麻，放涼後便成馬蹄糕。



心得：馬蹄糕是中國南方應節食品，材料和做法簡單，味道清香，加入馬蹄更加爽口，切片煎香更好吃，大人小孩都喜歡。