

印尼千層糕 (附食譜)

材料：

(綠色) 木薯粉 150g / 粘米粉 20g / 椰漿 200ml / 砂糖 120g / 暖水 100ml / 班蘭油 半茶匙

(白色) 木薯粉 120g / 粘米粉 16g / 椰漿 160ml / 砂糖 95g / 暖水 80ml

步驟：

(綠色)

- (1) 暖水加入砂糖拌勻至糖溶，再拌入木薯粉和粘米粉至均勻
- (2) 加入椰漿及班蘭油拌勻成綠色粉漿，均勻分成 5 份，每份約為 120ml

(白色)

- (1) 暖水加入砂糖拌勻至糖溶，再拌入木薯粉和粘米粉至均勻
- (2) 加入椰漿拌勻成白色粉漿，均勻分成 4 份，每份約為 120ml

(結合)

- (1) 糕盆塗油 - 只須用廚房紙將油抹勻糕盆便可
- (2) 先倒 1 份綠色粉漿在模內，大火蒸約 5 分鐘至熟透
- (3) 加入 1 份白色粉漿蒸熟
- (4) 重覆交替加入及蒸熟兩種粉漿，總共為九層
- (5) 一定要待涼才慢慢脫模，切件即成
- (6) 涼透後的千層糕質地煙韌，切件時要注意用有鋸齒的刀，同時間用另一隻手慢慢將糕分開，才可切得完整!!
- (7) 千層糕可用保鮮盒放好，放室溫一兩天都可保持煙韌質地；如放雪櫃，可能會變硬，食時要蒸軟，再放室溫待涼就可回復原狀

小貼士: 我係用左牙線界開，線由糕既底部拉上再打交叉，同時用另一隻手係前方將糕分開，你地都試下啦~~ d 糕仲切得勁靚架!!! 加埋保鮮紙，多謝 \$ 4 舊呀!!

哈哈哈哈哈!! 🤪🤪🤪🤪🤪 !!