

材料：

紅豆 8 安士 (約 227gm, 一杯)

糖 1 杯

粘米粉 1/2 杯

澄麵粉 1/4 杯

粟粉 (或叫玉米粉) 1/4 杯

油 1/4 杯 (我用菜油)

凍水 (冷開水) 3 杯 (煮紅豆用)

凍水 (冷開水) 1 杯 (開粉漿用)

做法：

1. 先用 3 杯水把紅豆煮至軟身。(可以把紅豆用水浸泡一小時，瀝乾水份才煲，比較容易軟身。)
2. 然後用 1 杯凍水 (冷開水)，把粘米粉、澄麵粉、粟粉、糖和油攪勻，加入煮好的紅豆內。
3. 用中火煮粉漿至滾。一邊煮要一邊不停攪拌。
4. 把煮好的粉漿盛入糕盆中，大火隔水蒸一小時後，待涼，放入雪櫃，冷卻後即成，供食用。



溫馨提示：

煮粉漿的煲，最好是不黏底的。

補充：來自台灣的網友留言，真好，讓基絲汀感覺到，這個食譜用了很多香港用語，不好意思嘍！辛苦了你們嘍！（謝謝您，ForeverFish！）

因此，把回覆台灣朋友的回應貼在這裏，讓到訪的台灣朋友更明白這個食譜所用的材料是甚麼吧。

澄粉 **wheat starch**，又稱澄麵、澄粉、汀粉、小麥澱粉，是一種無筋的麵粉，成份為小麥。可用來製作各種點心如蝦餃、粉果、腸粉等。

粘米粉，是禾本科植物稻的種子（大米）磨成的粉，又叫『大米粉』，是蘿蔔糕的原料。

凍水，即冷開水。

粟粉 **corn flour**（又是香港的用語）即你們叫『玉米粉』。香港因有一名廠出品玉米粉，他們的商標叫『鷹粟粉』，所以香港人習慣叫玉米粉做粟粉。

Read more: <http://www.christinesrecipes.com/2008/03/blog-post.html#ixzz1qj3PZZp>