

清甜彈牙馬蹄糕

過年的糕點，當然不少得又清甜又彈牙的馬蹄糕！在街市買到最新鮮的廣西馬蹄，回家削皮後立刻製作，只需1小時左右，金香清甜的馬蹄糕就製作完成！

媽媽教的馬蹄糕，混合粉類後需要略煮，不停攪拌，以增加彈性。火候的控制也很重要，因為加了糖的粉漿，既杰身也容易燒焦！秘訣是用存熱佳的鍋子，在粉漿煮到稍杰的時後，立刻關火，以鍋子的餘溫把粉漿煮好，那麼就可以解決煮爛的問題了！



材料：(可製作3斤糕點份量)

廣西馬蹄	8-10個
馬蹄粉	200克
粟粉	4茶匙
片糖	100克(切碎)
白糖	100克
水	1200毫升
油	2茶匙

做法：

1. 馬蹄去皮及拍碎。
2. 馬蹄粉、粟粉混合600毫升水，拌勻後過篩。(圖A)
3. 在鍋中燒滾另外600毫升水，加入糖類至煮滾。(圖B)
4. 放入馬蹄碎再煮滾。(圖C)
5. 把馬蹄糖漿倒進粉漿中快手拌勻。(圖D)
6. 把包含馬蹄的粉漿放回煲中，以中火煮至變杰。(圖E)
7. 關火以餘溫繼續使粉漿變杰，把粉漿倒進已掃油的容器，以少許油掃平粉漿面。(圖F)
8. 大火蒸35分鐘即成。
9. 放涼後切件煎香。

