

# 馬蹄糕

## 材料：

馬蹄粉 … 250g  
馬蹄（冷凍）一包  
片糖 一包 (約 400-500g)  
水 六杯

## 用具：

12吋不銹鋼蒸盆一個  
竹或不銹鋼蒸籠一個

## 做法：

1. 在蒸盆上塗或噴一些食用油(可防止取出馬蹄糕時不會粘住蒸盆)。
2. 馬蹄粉要篩過,然後用二杯水攪拌均勻。
3. 煮糖 – 用四杯水煮成糖水。
4. 把冷凍馬蹄切成小粒狀，然後倒入煮好的糖水中，煮五分鐘。
5. 加入馬蹄粉水，不停攪動直至成為糊狀後，就要關火。
6. 把以上混合的糊狀材料倒進蒸盆後再放蒸籠。
7. 以大火蒸 30 分鐘後取出冷卻，待凝固後便可分切享用。