



斑蘭椰汁糕

文 / 圖：文慧老師

斑蘭葉，被譽為香料之王，其色澤翠綠鮮明，發出的香味獨特，用作甜點的製作是不錯的配搭。這次採用了新鮮斑蘭葉榨取的汁液，其獨特的香味，與椰汁的椰香味配合得天衣無縫，再加入木薯粉，能令椰汁糕更有嚼勁。這種小糕點簡單易做，值得一試。

一、材料

- 斑蘭葉：4 片
- 椰汁：400ml
- 木薯粉：300
- 粘米粉：40 克
- 水：200ml
- 沙糖：240 克



二、步驟

- 1 把斑蘭葉剪碎成小段，放入攪拌機，加入 50ml 的水，攪拌後用網袋隔渣，留起斑蘭汁備用。
- 2 把木薯粉、粘米粉、椰汁及水均勻攪拌成椰汁粉漿，分兩半，其中一半備用。
- 3 另一半加入斑蘭汁，均勻攪拌成斑蘭椰汁粉漿。
- 4 在平底的蒸盆上加入 100ml 的斑蘭椰汁粉漿，以大火蒸 3 分鐘。
- 5 於蒸好的斑蘭椰汁粉漿上，加入 100ml 的椰汁粉漿，同樣以大火蒸 3 分鐘。
- 6 重複步驟 4 及 5（形成綠白相間），直至用完粉漿，最後中火蒸 15 分鐘。
- 7 待完全涼後，可以切成小件，完成。



三、小貼士

- 必須完全待涼後才可以切割，否則切口無法整齊。
- 以膠刀切割效果更佳。
- 可以加一至兩滴斑香精油提升香味。

（作者：教青局中學一級教師）