

奶黃糯米糍

材料 (約 24 粒):

<u>糯米皮</u>	<u>奶黃餡料</u>	<u>裝飾</u>
糯米粉 180 克 澄麵 20 克 砂糖 120 克 椰漿 200 毫升 清水 50 毫升	低筋麵粉 9 克 粟粉 9 克 吉士粉 8 克 太古紅糖 30 克 奶粉 8 克 椰子粉 1 克 椰漿 15 克 煉奶 11 克 雞蛋 37 克 無鹽牛油 30 克 咸蛋黃 2 隻	椰絲 4-5 湯匙

製法 (奶黃餡):

- 預備蒸籠，把牛油座熱水至完全溶化。
- 混合低筋麵粉、粟粉、吉士粉、椰子粉和太古紅糖，備用。
- 椰漿和煉奶攪勻後，逐少倒入麵粉混合物中，攪勻。
- 逐少加入蛋漿，攪勻後，加入牛油溶液。
- 將奶黃混合物放入蒸籠，蒸 15 至 20 分鐘至凝固。
- 取出後，待涼，加入已蒸熟的咸蛋黃搓至軟滑，放入雪櫃冷藏 10 小時，即可分成 24 等份，搓圓使用。

製法：

- 預備中式鑊及蒸架，燒熱水，備用。
- 預備錫碟 2 隻，掃油備用。
- 糯米粉、澄麵和砂糖混合攪勻後，分數次加入椰漿和清水。
- 糯米粉漿攪勻後，分三次過粉隔。
- 粉漿分成兩份，放入已掃油之錫碟內，大火蒸 15 分鐘。
- 粉漿蒸至凝固後，於表面鋪上 1 湯匙椰絲。
- 使用圓頭餐刀，將一碟糯米皮切割成 12 等份。
- 取出，包入奶黃餡，趁熱黏上椰絲即成。