

TSAILAI RICE CAK (發糕)

(YIELD: 7~8 SERVINGS)



INGREDIENTS

1. 再來米粉 1/2 杯
2. 低筋麵粉 2 杯
3. 泡打粉 1 大匙
4. 水 5/4 杯
5. 黑糖 1/2 杯
6. 砂糖 1 大匙

PREPARATION

1. 各種粉類混合過篩後備用.
2. 水和黑糖, 砂糖先拌勻後, 再加入篩好的粉類拌勻.
3. 倒入模型中, 放入水以煮滾的蒸鍋, 大火蒸 20 分鐘.
4. (若放電鍋蒸, 外鍋加兩杯熱水, 即可蒸熟).