

Chef Michael

红龟糕



所需材料

豆馅料		面团（A）	
红豆	250g	面粉	45g
糖	180g	水	180g
椰浆	130g		
面团（B）			
糯米粉		260g	
甜薯（去皮蒸熟）		120g	
糖粉		30g	
椰浆		70g	
水（根据需要调整）		70g	
红色食用色素		2-3 滴	
油		60g	

制作方法

1

制作馅料：将红豆洗净浸泡4小时，沥干水分后高温蒸煮30分钟。

2

将蒸好的红豆趁热放入食品加工器中，加入糖和椰浆，搅拌至细腻。

3

将红豆糊倒入平底锅中，保持中小火，不断搅拌至成为糊状。待凉备用，然后将其分成小块。

4

制作面团：在平底锅中煮面粉和水，煮至浓稠状态。

5

在另一个容器中，将面团（B）的配料（除油外）加入，揉搓至均匀。慢慢加入油，继续揉搓至软面团状态，然后分成小块。

6

组装：将面团压平，包入馅料，将其捏合成球状，轻轻压平，然后放入模具中，用力按压，使其成型，最后将其敲出并放在香蕉叶上。

7

将糕点排列在蒸锅的蒸屉上，用小火蒸5分钟。打开盖子，喷水在糕点上，然后再蒸3分钟。

8

从蒸锅中取出，刷上油即可。