

Chef Michael

猫山王榴莲糯米饭



所需材料

猫山王榴莲	500g
糯米（浸泡5小时）	300g
新鲜椰浆	150g
水	120ml
香兰叶	3片

制作方法

- 1 清洗并沥干糯米，用高温蒸煮糯米与香兰叶1小时。每隔一小时撒些水在糯米上，并搅拌，直至煮熟。
- 2 在炒锅中以低温准备椰浆、盐和糖，搅拌至混合均匀。
- 3 将蒸熟的糯米倒入炒锅中（2），继续搅拌至充分混合，关闭火源，待凉后与猫山王榴莲一同享用。
- 4 如果喜欢更浓郁的椰浆味道，您可以在享用前淋上一些浓稠的椰浆。