

芝麻椰汁千層糕



材料 (1 斤裝):

芝麻層	椰汁層
黑芝麻 40 克	椰漿 60 克 + 100 克
清水 220 克	清水 90 克
砂糖 50 克	砂糖 26 克
生粉(potato starch) 6 克	生粉 6 克
馬蹄粉 40 克	馬蹄粉 36 克
幼滑花生醬 12 克	
花奶 24 克	
椰漿 112 克	

芝麻層:

1. 預備湯碗，放入馬蹄粉、幼滑花生醬、花奶、椰漿，備用。
2. 黑芝麻用白鑊炒香，拌入 220 克清水後，倒入攪拌機內。
3. 攪拌 2 分鐘，隔去芝麻渣，將芝麻水倒入煲內。
4. 拌入砂糖，煮至大滾後，快速拌入湯碗中，備用。

椰汁層:

1. 預備湯碗，放入生粉、馬蹄粉和 100 克椰漿，備用。
2. 60 克椰漿、清水和砂糖同放煲內，煮至大滾後，快速拌入湯碗中，備用。

千層糕:

1. 預備已掃油的糕盤，倒入 1/3 的芝麻漿，大火蒸 5-10 分鐘。
2. 待芝麻糕凝固後，倒入 1/3 的椰汁漿，大火蒸 5-10 分鐘。
3. 重複以上步驟，當最後一份材料加入後，大火蒸 15 分鐘，至完全凝固。
4. 待涼後，可切件食用，或放雪櫃凍食。