

烤紅棗桂圓年糕

材料

1. 糯米粉 1 包 (16 oz, 日本 Mochiko 糯米粉效果較佳) + 1/4 小匙 (tsp) 發粉 (baking power) + 1/4 小匙 發泡粉 (baking soda) 過篩後, 加 1 1/2 至 1 3/4 杯黑糖 (dark brown sugar) 混合拌勻備用
2. 桂圓乾去殼去籽 (龍眼乾肉) 2 大匙 + 紅棗 10 個洗淨加米酒放電鍋蒸軟, 從中間切開去籽備用
3. 水 1 1/2 杯、牛奶 1 1/2 杯、食用油 1/4 杯 + 香草精 (vanilla extract), 亦可用香蕉精 (banana extract) 代替; 如香蕉精 (油) 只需 1/2 小匙 + 蒸桂圓乾和紅棗的水一起拌勻, 然後慢慢倒入糯米粉混合物, 調成糊狀

做法

1. 烤盤 (9 吋 x 13 吋) 先舖一層錫箔紙, 上面噴 Pam 或抹一層薄油
2. 烤箱預熱至華氏 350 度 (電烤箱至華氏 325 度)
3. 將調勻的糯米糊倒入抹了油的烤盤, 將紅棗及桂圓乾舖在上面, 烤 50 至 60 分鐘即成, 待涼後切塊盛盤

註: 放置一至兩天後更加香及可口, 兩天後需放入冰箱冷藏, 食用前放微波爐加熱一分鐘, 蒸軟即可