

紅豆涼糕

食材:

糯米粉300g、在來米粉150g、水450ml、蜜紅豆300g

調味料:

白砂糖150g

步驟:

1. 水和糖混勻備用。
2. 將糯米粉和在來米粉拌勻，分次倒入糖水中攪散備用。
3. 將花崗岩烤盤鋪上烘培紙後灌入粉漿，再鋪上蜜紅豆。
4. 智能模式預熱至甜點類/蒸甜點/中溫/10mins。
5. 出爐倒出後放涼即可。

↓ 點擊連結看設備 ↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱



智能模式

中溫10min



DKSH

大昌華嘉

快速完成 . 品質一致 . 大量製作