

薏猶未盡

材 料 煮熟紅薏仁400公克、山藥紅薏仁漿600cc、蒟蒻粉 1 湯匙、蛋黃 3 個、糖 3 湯匙

調味料 柳橙汁360公克、百香果泥60公克、糖適量、太白粉適量

做 法 1. 將山藥紅薏仁漿、蒟蒻粉、細糖、蛋黃、煮熟紅薏仁拌勻。

2. 放至爐上加熱至滾後熄火。

3. 倒入模型中，待涼後放入冰箱。

4. 將調味料混合煮滾加太白粉芶芡放涼。

5. 將薏仁倒扣盤子淋上醬料即可。

