NESPRESSO | RECIPES

好咖黑糖年糕

30 分钟　　高难度

工具

推荐使用的 **NESPRESSO** 咖啡

配料

黄糖
250 克

水
150 克

灵感

如何完成这个食谱？

步骤 01
萃取

萃取4份Fortissio Lungo咖啡(40毫升)

步骤 02
添加

将过筛好的黑糖加入Fortissio Lungo咖啡，静置冷却后加入过筛好的糯米粉与150g的水

步骤 03
搅拌

使用打蛋器或是筷子将糯米粉与咖啡混和物搅拌均匀直至无颗粒状

步骤 04
蒸

接著倒入方形或是圆形的模具(*)中，深度约3cm并进入电锅蒸30分钟 *模具中建议先抹一层薄薄的沙拉油在上面，这样拿取蒸好的年糕较不易被黏住

步骤 05
叉

使用叉子测试蒸好的年糕中心是否还带有黏稠感，若有，则需延长蒸煮的时间；若没有，则代表年糕已蒸好，可从电锅拿出静置

步骤 06
切

将蒸好的年糕切成长宽约3x3cm大小的方形，抹上一层薄薄的中筋面粉下去油炸2到3分钟，直到表皮有脆度即可起锅沥油

步骤 07
撒

最后撒上黑糖粉与黄柠檬皮少许，即可食用