

好咖黑糖年糕

🕒 30 分鐘

👉 高難度

配件

NESPRESSO 頂級咖啡膠囊
搭配推薦



材料

黑糖糖漿
250 克 

冰開水
150 克 

糯米粉
300 克 

中筋麵粉
1 湯匙 

靈感



如何製作此款特調？

步驟 01

萃取

萃取4份Fortissio Lungo頂級濃縮咖啡(40毫升/1.5盎司)

步驟 04

蒸

接著倒入方形或是圓形的模具(*)中，深度約3cm並進入電鍋蒸30分鐘 *模具中建議使用一點沙拉油先抹一層薄薄的在上面，這樣拿取蒸好的年糕較不易被黏住

步驟 07

撒

最後撒上黑糖粉與黃檸檬皮少許，即可食用

步驟 02

添加

將過篩好的黑糖加入Fortissio Lungo，靜置冷卻後加入過篩好的糯米粉與150g的水

步驟 05

叉

使用叉子測試蒸好的年糕中心是否還帶有黏稠感，若有，則需延長蒸煮的時間；若沒有，則代表年糕已蒸好，可從電鍋拿出靜置

步驟 03

攪拌

使用打蛋器或是筷子將糯米粉與咖啡混和物攪拌均勻直至無顆粒狀

步驟 06

切

將蒸好的年糕切成長寬約3x3cm大小的方形，抹上一層薄薄的中筋麵粉下去油炸2到3分鐘，直到表皮有脆度即可起鍋瀝油