

陈皮红豆沙

2019-10-12 Mars

PROCESS

- A 红豆 120g，提前泡水 1h 备用；
- B 准备冰糖 22g 备用；
- C 陈皮 4g，洗去表面灰尘；
- D 取清水 1400ml，烧开后放入陈皮，煮 30min；
- E C 步骤完成后，投入红豆、冰糖，转小火炖煮 1h 8min；
- F 时间到后关火，捞出陈皮后放置至完全冷却；
- G 完全冷却后，用勺子或捣杵将红豆捣碎至无整颗红豆存在；
- H 倒入适量椰奶或牛奶，搅拌均匀即可。

TIPS

- 如果红豆不事先浸泡，则 D 步骤需多加适量清水并延长炖煮时间；
- H 步骤拌入椰奶或牛奶，需适量，不可过多否则豆沙太稀，味道也受影响。