

香芋椰汁西米露

2019-07-27 Mars

PROCESS

- A 芋头 400g 切 2cm 见方大块；
- B 锅中准备清水 500g，下入冰糖 50g，冷水下入切好的香芋，大火煮开打去浮沫；
- C 转小火把芋头煮熟起砂，大概 15-20min，出锅放凉；
- D 另起一锅水，水烧开后放入西米，煮 12min，盛出来沥干水备用。（此时仍有少许米芯，无妨）；
- E 锅中准备清水 800g，加入冰糖 90g，再下入煮好的西米，大火煮开直至冰糖融化；
- F 水开冰糖融化后下入高达金牌椰浆 100g，用勺子搅拌防止糊锅，再次烧开后出锅备用；
- G 香芋、椰浆西米露打上保鲜膜放入冰箱冷藏 4h；
- H G 步骤完成后，取少许香芋盛在碗里，淋上西米露即可；

TIPS

- 西米需要水烧开后放，否则西米容易煮化水；
- 也可放少许珍珠粉圆，珍珠粉圆的煮法：水：粉圆≈10：1，先把水煮开再下入粉圆，煮 10min 再关火焖制 10min，捞出过冷水后沥干加入糖浆拌匀即可；