# 糖蒸酥酪

## 材料准备

1、牛奶200g、米酒80g、白糖适量

## 制作步骤

①牛奶入少许白糖，小火熬煮10min，放凉后挑出奶皮

②米酒滤出澄清部分，倒入牛奶中，搅拌后静置

③上锅蒸20min，盛出放凉，可冷藏1h