# 藕粉桂花糖糕

## 材料准备

1. 主料：无糖藕粉40g、糯米粉60g、白糖20g、糖桂花30g、牛奶80g

## 制作步骤

①藕粉、糯米粉、白糖、一勺糖桂花混合

②加一点牛奶，搅拌至无颗粒感、面糊提起后纹路迅速消失的状态为佳

③容器底部刷一层薄油，倒入搅拌好的液体

④覆盖一层保鲜膜，入锅蒸二十分钟

⑤表面刷一层糖桂花，再蒸五分钟

⑥冷藏后，取出切块即可