

녹차 떡 케이크

<재료>

딤섬 작은거: 멍쌀가루 5C, 녹차가루 1T, 설탕 5T, 밤, 대추, 잣 고명 준비.

딤섬 24CM: 멍쌀가루 8C, 녹차가루 2T, 설탕 8T, 밤, 대추, 잣 고명 준비.

1. 멍쌀가루에 녹차가루를 섞어 물을 잡아 체에 내린다.
2. 여기에 설탕을 섞는다.
3. 밤-작은 각둑썰기 해서 끓는물에 살짝 데쳐 건져서 설탕과 소금에 켤다.
4. 대추는 껍질 돌려 감기를 해서 양끝을 서로 말아서 칼로 썬다.
5. 딤섬에 체내린 가루를 반담고, 중간에 밤을 넣고, 나머지 가루를 붓고
위를 반듯하게 해서 20분정도 쪄낸다.
6. 완성한 후 위에 대추껍질 돌려 깎기한 것을 올리고 잣으로 장식한다.