

豆腐花

(Soya Custard)

材料：

黃豆	100 克
(已浸黃豆 250 克)	
水	1000 毫升
粟粉	1½ 茶匙
熟石膏粉 (食用)	1 茶匙

糖漿：

冰糖	150 克
水	100 毫升

製法：

1. 黃豆洗淨，浸數小時，瀝乾水份。
2. 將黃豆與 1000 毫升水放攪拌機內磨碎，用布袋濾出豆漿。
3. 用 1 湯匙冷開水將粟粉與石膏粉拌勻，放入容器內。
4. 豆漿煮沸，從高處沖入容器中，靜置約 10 分鐘。
5. 預備糖漿。
6. 豆腐花以糖漿伴食。可熱食或冷食。