



翠玉果凍



材 料：毛豆仁150公克、洋菜粉5公克、糖100公克、蜜紅豆1杯

- 做 法：**
1. 毛豆仁洗淨，加2杯水用果汁機打碎，倒入盛有2杯滾開水的熱鍋內同煮至大開後，過濾即成毛豆漿。
 2. 洋菜粉加1/4杯水調勻，倒入毛豆漿同煮，待洋菜粉煮至完全溶解即熄火，用紗布過濾，倒入容器，冷卻後放入冰箱冰涼。
 3. 糖加1杯水熬煮成糖漿冷卻備用。
 4. 將冰涼的果凍切成小塊，加冰塊、蜜紅豆及糖漿拌勻即可食用。



註：如將洋菜減少為4公克則果凍較軟可做豆花。

