



【制作步骤】

1、首先把以下食材，糯米粉150g，纯牛奶或清水180g，红枣50g（8个），白糖30g，熟花生碎30g，熟黑芝麻10g，蔓越莓60g，玉米油10g，倒在一起，搅拌成没有干糯米粉的糊状，对牛奶过敏的朋友，可以用清水代替，没有蔓越莓也可以用葡萄干代替。



2、平底盘内铺一层油纸或耐高温保鲜膜，防粘。刷油也可以，但防粘效果不够好。倒入搅拌好的糯米糊，用力镇几下，镇平整。



4、刀上抹点清水防粘，切成条状。也可以用线切成条状。切一条就拿开一条，防止沾一起。



5、最后裹上椰蓉，这样不会粘在一起，而且有椰子的香味，也更加的好吃。没有椰蓉的，可以炒一点糯米粉代替。



温馨提示：不喜欢太软糯的，可以添加少量面粉或粘米粉。干果可以换成自己喜欢

的种类。白糖用量可以酌情调整。我是小鹅，今天的糯米糕分享到这里就结束了，每天一道简单的美食，天天更新每天不重样，文章和图片均为小鹅原创，欢迎关注、交流哦，谢谢阅读。