



食材

| | |
|------|---------|
| 花生醬 | 50 克 |
| 芝麻醬 | 30 克 |
| 糖 | 120 克 |
| 味琳 | 80 克 |
| 食用石膏 | 150 克 |
| 豆漿 | 2,000 克 |
| 水 | 300 克 |

作法

- » 花生醬、芝麻醬、糖、味琳拌勻，做成醬汁。
- » 食用石膏與 300 克的水拌勻，備用。
- » 將豆漿煮至焦香味。
- » 取一模型先倒入煮滾的豆漿。
- » 再沖入石膏水，拌勻。
- » 入蒸籠蒸 10 分鐘，即可取出。
- » 放涼，入冰箱冰 2 小時取出，切四方塊，再將作法 1 的醬汁淋到豆腐上。

花生豆腐

花生是台灣常見的桌邊零食，陪伴許多人度過休閒聚會的時刻。

花蓮在地種植的花生，口感酥脆香氣濃郁，令人忍不住一口接一口，以其所製作的花生醬，加入芝麻醬熬煮的花生醬汁，甜而不膩口感清爽。料理中，選用花蓮在地原生的黃豆製成豆漿，可依個人喜好，藉由豆漿滾煮的時間長短，控制焦香與豆香比例，帶有淡淡焦香的豆漿，是許多人鍾愛的口味，取適量的特調花生醬汁淋在豆腐上，伴著些需的柴燒香，無疑是一道結合在地食材的經典甜品。

