

橄榄社区今后每星期四将提供简单、量大、好吃的食谱，以帮助小组聚会时制作饭菜或茶点，欢迎大家试用，更欢迎大家共襄盛举，提供方便、好吃、适合小组聚餐的食谱，请电邮至 OCOCHome@oc.org。

农历新年即将到来，我们新春第一响是烤年糕。这道点心许多人都会做，但作者提供了几样变化组合，让大家可以尝试一下不同的口味。

## 烤年糕

@圣洁（活水福音教会, Naperville IL）

### 材料：

1. 一磅三象绿塑料袋糯米粉
2. 一磅白盒蓝星盒子糯米粉
3. 一杯半糖（可减少）
4. 六个蛋
5. 二茶匙发粉
6. 六杯牛奶
7. 香草精二小匙
8. 一杯油（蔬菜油、葡萄籽油）



### 做法：

1. 烤箱预热 350 F，烤盘抹油或铺 parchment paper。
2. 蛋先打发，加糖继续打，再加油继续打，牛奶、糯米粉、发粉轮流和入成无颗粒状。
3. 放入 10 X 15 的烤盘，入烤箱烤 50 分钟，用牙签或小刀插入无粘即可。
4. 从烤箱取出后，散热放凉后，切成需要的大小。

### 变化组合：

- 少蛋：1 汤匙亚麻籽粉（flax seed meal）及 2 汤匙水，可取代一个蛋。
- 绿茶口味：每磅糯米粉加 1 汤匙绿茶粉（matcha powder）。
- 红豆口味：将 2 杯红豆沙放入打好的糊中，或放在中间为夹层（一半材料糊、红豆沙、剩下的材料糊）。
- 芝麻口味：黑芝麻粉和水或牛奶后，随后画在准备放进烤箱的糊上，有大理石效应。
- 桔子口味：将桔子洗净，用刮刀刮下桔子屑和入糯米粉糊中。
- 坚果口味：一杯坚果（核桃、杏仁、胡桃、开心果）打碎，和入糊中或放在上面均可。



### 温馨小提示：

- 日本的蓝星加三象是我做到现在最好的组合，只用三象的会太粘。
- 这里面糖、油多一点，少一点，都行。
- 若用 9 X 13 烤盘，份量可减半，以免太厚，不易烤熟。