

### 【桂圓杞子燉雪梨】



#### 材料：

鴨梨	2 個
桂圓肉	12 粒
杞子	10 粒
冰糖	2 湯匙
熱水	600 毫升

#### 做法：

1. 鴨梨切去頂部留用，除去梨芯。
2. 桂圓肉，杞子，以清水浸軟 10 分鐘。
3. 取兩個燉盅，分別放入鴨梨，加入已浸軟的桂圓肉及杞子，盅內加入熱水及冰糖。
4. 按「過熱水蒸氣/Superheated Steam」預熱模式，調校至 300°C，按「開始/Start」鍵，預熱水波爐。
5. 燉盅加蓋放於焗盤上，放入水波爐下層，並調校至 30 分鐘即可。

#### 小貼士：

- 如不欲將梨刮空，可先除去梨芯，再切件一併燉
- 燉盅如沒有蓋，可以錫紙代替
- 出爐時小心滾燙，可先放涼 10 分鐘才享用