

【紫薯烤糯米餅】



(15件份量)

材料：

紫蕃薯 400g

糯米粉 120g

砂糖 25g

白芝麻 4湯匙

做法：

1. 紫蕃薯去皮切細件。
2. 把水波爐的儲水箱注滿水，按「蒸煮/Steam」模式，把紫蕃薯蒸15分鐘至軟身。
3. 趁熱下砂糖，壓成薯蓉，分次拌入糯米粉，輕搓至完全沒有粉狀，有需要可加少量水搓拌。
4. 把紫薯糰壓平，利用模具切割形狀，於其中一邊沾上少許水再沾上芝麻，把紫薯糯米餅放上焗盤。
5. 按水波爐「熱風對流/Convection」模式160度預熱，焗12分鐘即可。