

【甜蜜團圓】(桂花蒸糯米釀紅棗)



材料：

大紅棗 10粒

糯米粉 50克

溫水 適量

桂花糖 適量

做法：

1. 洗淨大紅棗，用小刀直割一刀，小心去除棗核，棗肉要保持完整。用清水浸軟棗肉(約10-15分鐘)，用廚紙印乾備用。
2. 逐少把溫水加入糯米粉，搓至不黏手不黏碗，割成小塊，搓至鵝蛋狀。塞入紅棗中間，放在碟上排好。
3. 為水箱注滿水，按水波爐「蒸氣/Steam」模式，放入紅棗蒸15分鐘。
4. 取出紅棗，淋上桂花糖，趁熱食用。

小貼士：

1. 太少糯米粉較難搓，建議可用多一點糯米粉，多出的糯米糰可用來製作湯圓。