

(C)
印尼班丹糯米糍

| | |
|-------|-----------------------|
| 糯米粉 | 200g (半包) |
| 椰汁 | 3/4 量杯 |
| 鹽 | 1/8 茶匙 |
| 班丹香蘭精 | 1/8 茶匙 (Pandan paste) |

洒面;- 椰絲 1 量杯

餡料;- 椰糖, 椿碎 1/2 量杯(Palm sugar)
椰茸 1/4 量杯
椿碎炒熟花生 1/4 量杯

1. 用大碗盛糯米粉, 加入鹽及班丹香蘭精, 拌勻..
2. 將椰汁放入波爐內熱 30 秒, 然後注入上述(1) 之材料中, 搓勻成粉團
3. 將粉團分成 20 小粒, 按扁包入适量餡料.
4. 將上述做好之粉團放入已煮沸之水中, 煮至浮起, 勻出放在碟上, 洒上椰絲, 即可享用.