

## 杞子杏仁布甸

譚鄭瑛玲著

靚大杞子	3 湯匙,
杏仁布甸粉	2 盒
川貝杏仁霜	2 湯匙
粟粉	1 湯匙
水	4.1/2 量杯

1. 杞子用滾水沖洗, 浸片刻.
2. 混合布甸粉, 杏仁霜, 粟粉於大碗中.
3. 用鍋煮滾 4.1/2 量杯水, 轉慢火, 加入杞子, 拌入(2) 之混合粉, 用力攪勻, 直至完全溶化熟透.
4. 將粉糊舀入模型中, 待冷卻, 置雪櫃內冷藏約 3 小時, 即可供食.