

桂花眉豆糕

譚鄭瑛玲著

材料：桂花乾	2 湯匙
眉豆	1 量杯, 浸片刻
粘米粉	半包(200g)
粟粉	4 湯匙
糖	3/4 量杯
淡奶	1/2 量杯
生油	2 湯匙
炒香芝麻	少許

做法：1. 煮稔眉豆, 加入糖, 煮至糖溶化。

2. 用 3 量杯水將粘米粉及粟粉開勻成粉漿, 慢慢加入煮稔之甜眉豆中, 拌勻, 再加入桂花乾, 淡奶, 生油, 攪勻成粉糊。

3. 將粉糊傾入塗過油之蒸盆中, 蒸約 35 分鐘, 取出灑上芝麻, 切件供食。