

香蕉糯米糍

譚鄭瑛玲著

餡料:

有機香蕉 2 隻, 去皮切粗粒
熟糕粉 3 湯匙
拌勻, 分成小丸粒

黏面用:-椰茸 1/2 量杯

材料:

糯米粉 1.1/2 量杯
粟粉 1/4 量杯
糖 1/3 量杯
吉士粉 2 湯匙
油 1 湯匙
水 1.1/2 量杯
香蕉油精 2 滴

混合以上材料成粉漿, 轉入大碟中, 蒸約 10 分鐘, 待稍為涼却, 搥成小球, 按扁, 包入餡料, 搓成圓球形, 黏上椰茸, 即可供食.