

大廚師:謝太太
日期:Jun. 28 2008

麻糬(糯米糍)

材料:

1. 糯米粉 2.5 杯
2. 水 2 杯(也可用牛奶代替,但要當天吃完)
3. 白糖 3 大匙
4. 蓮蓉餡(或豆沙餡)
5. 椰子絲
6. 醃漬過的紅,綠櫻桃切小丁備用
7. 葡萄乾
8. 中號紙杯

做法:

1. 將材料 1+2+3 拌勻放入微波爐約 6~7 分鐘
2. 豆沙或蓮蓉做成小球放入冷凍庫備用
3. 椰子絲倒入盤內備用,取 2 隻鐵湯匙(1 隻湯匙挖微波好的糯米糰,1 隻湯匙再將糯米糰撥到椰絲上),放 1 粒豆沙球,用手輕輕合起成圓球後在椰絲上滾勻後放入紙杯,全部完成後在麻糬上擺上紅,綠櫻桃丁或葡萄乾即可!

P.S.:可準備 1 碗冰水,將撥完麻糬的湯匙放入,糯米糰就不會黏在湯匙上