

12.05 大廚師 Eva - 桂花糯米藕

材料：

蓮藕	2 節
糯米	100g
紅砂糖	50g
桂花糖/蜂蜜	45ml

做法：

1. 糯米洗淨後用溫水浸泡 1 個小時，瀝水備用
2. 蓮藕洗淨用刮刀去外皮，切掉一頭連蒂約 2cm 長的段留作蓋子，將浸泡好的糯米填入蓮藕孔內，一邊填一邊用筷子捅一捅使其緊實，填滿後蓋上蒂蓋，用幾根牙簽插入固定封口，以防漏米。
3. 將釀好的糯米藕放入壓力鍋中，放入紅砂糖，加入清水沒過蓮藕表面，蓋上鍋蓋，中火上氣後轉小火大約煮 30 分鐘即可（時間視蓮藕大小而定）
4. 將煮好的糯米藕繼續浸泡在湯汁中晾涼。
5. 將糯米藕從湯汁中撈出，切片擺入盤中，澆上糖桂花即可享用。（也可稍冷凍後再食用）