



桔祥如意

材料

1. 糯米粉半斤、糖4兩、仙草粉2小包、水2杯、芋頭半個。
2. 糯米粉4兩、柑桔水1杯、糖2兩。
3. 糯米粉4兩、仙草水1杯、糖2兩。

做法

1. 芋頭去皮切條塊蒸熟。
2. 糯米粉加即溶仙草粉、糖倒入水拌勻，用中大火蒸30分鐘即可。
3. 把材料2.拌勻用大火蒸10分鐘取出。
4. 把材料3.拌勻用大火蒸10分鐘取出。
5. 將2.和3.捲成如意形長條狀。
6. 將1.切長塊再加蒸熟之芋條塊和4.排盤即成。