桔利素肉圓

◤材料◢

1. 皮：地瓜粉半斤、在來米粉2兩、柑桔汁600cc。
2. 餡：素肉丁半碗、香菇1兩、芹菜粒適量、蔥白末、米酒、糖、鹽少許。

◤做法◢

1. 地瓜粉2兩和在來米粉、柑桔汁，放鋼鍋開小火加熱，邊加熱邊攪拌成糊狀熄火，取出和6兩地瓜粉搓成軟麵糰待用。
2. 將材料餡的部分拌勻煮熟。
3. 將麵糰壓平放手掌上包裹餡成為圓形狀，蓋小圓圈（用食用色素調水），放入蒸籠（先鋪上濕棉布）蒸20分鐘即可。

五彩繽紛

財源滾滾