

人氣獎 甘芝如餡

飛鳳傳情米點坊

材 料

黃色甘藷300克、紫色甘藷200克、甘藷粉100克、
糯米粉25克、糖20克、芝麻少許

做 法

1. 甘藷削皮備用。
2. 內餡材料：黃色甘藷200克、紫色甘藷200克
切成條狀蒸熟備用
3. 外皮材料：甘藷100克薄片蒸熟，加糖及糯
米粉搓揉成糰。
4. 做法3材料分成20等份，壓扁並桿成長條餅狀。
5. 將做法4之餅皮包住內餡材料，並沾上芝麻，
以平底鍋低溫煎熟即可。

