



## 材 料

緑豆仁150公克小湯圓150公克桂圓肉6顆

## 調味料

白砂糖150公克水1200公克太白粉5大匙

## 作法

- 1. 綠豆仁洗淨泡水1小時入蒸籠蒸熟。
- 2. 取鍋將白糖炒成焦糖,加水煮開,用太白粉芶芡熄火,加入桂圓肉及綠豆仁輕拌匀。
- 3. 另用鍋子煮熟湯圓後加入湯中即可。