

薯來寶

材 料 甘藷600公克

外皮：水晶粉150公克、澄粉150公克、熱水 1 杯

內餡：Q梅10粒

做 法 1. 將甘藷蒸熟壓成泥分成 2 份備用。

2. 水晶粉、澄粉加熱水拌勻，趁熱再加入 1 份甘藷泥揉勻製成外皮，分成 6 等份。

3. 梅子去籽切細末，加入另 1 份甘藷泥製成內餡，分成 6 等份。

4. 取 1 份外皮包入內餡製成元寶狀，入蒸籠蒸 5 分鐘即可。

