

# 黃金船

**材 料** 長糯米 2 杯、三寶泥 (紅、黃、芋頭地瓜各 100 公克、  
愉心茶 1 包、龍眼乾少許)

**調味料** 糖 36 公克、水 4 杯、白蘭地少許

- 做 法**
1. 愉心茶包加水 4 杯煮至 2 杯量。
  2. 長糯米洗淨用步驟 1. 的茶水泡軟加龍眼乾一起煮熟。
  3. 三寶泥加入糖及白蘭地拌勻。
  4. 煮熟的長糯米分成 4 等份。放入容器中一層長糯米飯一層三寶泥，  
逐層堆疊至容器中，壓緊實，切片即可。



甘藷

稻米