

糯米糍 (Sweet Dumplings)

材料：

糯米粉	60 克
澄麵	15 克
砂糖	1 湯匙
熱水	5 湯匙
蓮蓉或豆沙	50 克

裝飾：

椰茸	25 克(約 2-3 湯匙)
車厘子	半粒

製法：

1. 預先把水煮沸。
2. 把糯米粉、澄麵及砂糖一起篩入大碗中。在中央開一小穴，加入熱水，用圓頭刀快速地攪勻，再用手搓成粉糰。
3. 把餡料分成 8 等份，每份搓成小圓粒。車厘子切成 8 份。
4. 把粉糰同樣分成 8 等份，每份搓成小圓粒後，在中間輕輕壓出一個窩，加入餡料，用粉糰把餡料包起來，再搓成圓形。
5. 把包好的丸子放在滾水中，煮約 8 分鐘至浮起。
6. 把丸子趁熱蘸上椰茸，加上車厘子裝飾，趁熱進食。