



地 瓜 包

事前準備:

1. 竹筍先切成小塊 (如沒有新鮮竹筍,可用筍乾代替,筍乾需先淨泡過)
2. 地瓜先削皮切成小塊,放入水中煮熟 ⇨



作法

內 餡:



1. 先把蝦米 & 紅蔥頭爆香後,放入絞肉炒熟. 再放入切成丁狀的竹筍拌炒.
2. 最後放入醬油以及少許的糖調味.

外 皮:

1. 把煮好的地瓜搗成泥





2. 放入 120 g 的菱粉 & 500 g 的糯米粉 (如糯米粉不夠, 可多放入菱粉代替)
3. 慢慢倒入熱水, 揉成團即可.



地瓜包的最後步驟:

把外皮用搓成小麵糰, 再稍微桿成圓形 (外薄內厚).

然後放入餡料後, 用虎口把地瓜包收口即可.



放入蒸籠內用中火蒸 20 分鐘即完成了!!

