

芋 粿 巧



作法

1. 芋頭 & 紅蔥頭切丁, 放入熱鍋裡炒香. 放入少許白胡椒、鹽 & 水調味.
(PS. 如果喜歡蝦米的話,可以放入蝦米一起炒香)



2. 準備 再來米粉 130 g & 糯米粉 200 g 放置一個大碗內, 加入 200 ~ 240 g 的水後混勻.
3. 在步驟 2 內, 放入適量的白胡椒 & 鹽調味.
4. 把炒香的料放入粉中拌勻





5. 把拌勻的麵糰用成大小適中的小麵糰，然後整形成半月型。



6. 全部整型完成之後，放入蒸籠內蒸 20 分鐘（中火）



新鮮剛出爐的芋粿巧好摟!!