

小小南瓜

文/圖：徐麗萍



小小南瓜是一個樣子可愛的小甜點，味道香甜，而且是老幼皆宜的健康食品，試試和子女一起動手做吧！

材料：

- 南瓜8兩(可用番薯替代)
- 糯米粉1杯(250ml的量杯)
- 生粉1/4杯
- 麵粉1/2杯
- 豆沙半斤(可自製或到營地街、義字街的店鋪購買現成的豆沙)
- 青豆角數條

製法：

1. 南瓜去皮，切粗粒隔水蒸熟，搓爛；
2. 糯米粉、生粉、麵粉拌勻；
3. 加入南瓜搓成粉團，放在一旁，等候15分鐘；
4. 把豆沙搓成小圓粒；
5. 把粉團分成若干等量，以包湯圓的方法包入豆沙餡並搓圓；
6. 把搓圓的粉團輕輕放在桌面上略為壓扁；
7. 由上端中央為中心點，用牙籤劃出數條紋，使之變成南瓜模樣；中心點上放入一小段青豆角作南瓜莖；
8. 在小南瓜表面上掃一層油，水滾隔水蒸10分鐘即可。🍷

