

清香桂花湯圓

文／圖：徐麗萍

桂花，味清香，有清痰、止咳、化痰生津、除口臭、健腸胃、安定神經以及滋潤皮膚等功效，可以製成各種不同味美的甜品，而湯圓是其中的一種。超級市場有很多冷藏的湯圓製成品，但總不及親子合作，動手做出一碗碗清香的桂花湯圓。

材料：

1. 糯米粉：1/4包；
2. 桂花糖：在市場有售，或準備白糖2兩及桂花乾半兩自製；
3. 冰糖：約2兩（可多可少）。

煮法：

1. 桂花糖：把白糖煮溶後，加入桂花及少許水攪勻；置於器皿內，待涼後放入冰箱內凝結，備用；
2. 湯圓粉：把糯米粉放糖在盆子內，邊加水邊搓成粉團；
3. 包湯圓：把糯米粉團搓成粒狀，包入桂花糖餡，再搓成湯圓；
4. 煮湯圓：用4碗水，加入冰糖煮沸；放下湯圓繼續煮，待湯圓浮上水面，便可取吃。

