

一月一家政

食譜：和風紅豆白玉配抹茶忌廉

抹茶忌廉（3份）

忌廉 100 克

抹茶粉 1 茶匙

糖 1 湯匙

白玉丸子材料（18粒）

糯米粉 90 克

糖 1 湯匙

水 75 毫升

紅豆蓉 3 湯匙

做法

1. 將糖、抹茶粉及忌廉打發至 8 成企身，然後冷藏
2. 1/3 鍋水煮沸，備用
3. 將糯米粉及糖拌勻，再逐少加入水，揉搓至適中的硬度，再分成 18 粒搓圓
4. 將丸子放入鍋中煮 1 分鐘，然後取出放入開水中
5. 在膠杯放入丸子，再呖紅豆蓉及抹茶忌廉