

黑珍珠系列

文／梁幼祥
美食家

芝麻麵疙瘩

【材料】黑芝麻2湯匙，白芝麻1湯匙，花生粉1湯匙，糖2湯匙，麵粉1碗（約半斤），雞蛋1個。

- 【作法】
- 1.將黑、白芝麻與花生粉及糖拌勻備用。
 - 2.用水將麵粉及雞蛋調成濃糊狀。
 - 3.煮一鍋滾水，用筷子將麵糊延著碗邊一條條的桿進鍋中。
 - 4.麵糊煮熟了成麵疙瘩後，撈起將水瀝掉，再放進芝麻糖中，拌勻即可上桌。

PS：有一次錄影時，少了一道甜點，我臨時也無法變出材料，於是將攝

影棚中現有的材料拿出來利用，沒想到做好時，被工作人員搶的光光，口感上比麻糬來的柔順，入口即化，又不沾牙，好吃的很。

芝麻，要吃以前先在鍋中，用小火略炒一下更香。 攝

