



# 9 荷包旺旺來

食譜製作：張月娥、劉嘉芳



## 材 料

皮：澄粉150公克、太白粉150克、糯米粉75公克、荔枝果肉800公克  
餡：鳳梨果肉100公克、絞肉200公克、蝦米30公克、鹹菜50公克、  
菜脯50公克、芹菜30公克



## 調 味 料

醬油、胡椒粉、鹽



## 做 法

1. 荔枝果肉用果汁機打成汁，煮沸。
2. 澄粉、糯米粉混合均勻，沖入煮沸荔枝汁，拌勻，加入糯米粉揉成糰，備用。
3. 鳳梨果肉切小粒狀，菜脯、鹹菜、芹菜切碎，備用。
4. 起油鍋，將蝦米、菜脯、鹹菜、碎肉炒香，鳳梨果肉加入拌勻炒至收乾水分、調味。
5. 熄火加芹菜拌勻。
6. 粉糰分成30公克/個，擀平包餡，大火蒸10分鐘即可裝盤。