



12 白珍珠

食譜製作：陳秋麗

材
料



在來米100公克、太白粉600公克、蒸熟綠豆100公克、白開水2000cc

調
味
料



糖300公克

做
法



1. 綠豆洗淨，煮熟備用。
2. 在來米洗淨，放入鍋中加水1000cc煮沸，關火，加蓋燜15-20分鐘，把米粒燜熟，把水瀝乾待冷。
3. 在來米冷卻後加太白粉拌勻，使米粒一粒一粒分開，再過篩。
4. 將在來米粒煮熟，撈起備用。
5. 白開水加糖拌勻，再加在來米粒和綠豆即可。
6. 亦可添加自己喜歡的配料。