



招財進寶

材料

紅豆100公克、小湯圓30公克、黑糯米100公克、白糯米100公克

調味料

糖150公克

做法

1. 紅豆加水煮熟後瀝乾，再加糖(1:1)熬煮成蜜紅豆備用。
2. 黑糯米、白糯米泡水1小時後加水(1:0.7)煮熟，再加糖拌勻。
3. 湯圓煮熟，泡水備用。
4. 將糯米舖在元寶模型內，壓緊上舖紅豆，中間用湯圓裝飾即成紅豆元寶。



提供單位：大寮鄉農會

電話：(07)7811141

食譜製作：張月桂、簡美月、陳靜如

地方主要農特產：紅豆、小黃瓜、稻米

家政班員之拿手餐點：米食餐點、紅豆點心