

芋 泥 麻 糰

材 料：

芋頭	300公克	椰子粉	40公克
奶油	1湯匙	櫻桃	2粒
細砂糖	3½湯匙	小紙杯	16個
白麻糰	300公克		

做 法：

1. 芋頭去皮、切片蒸熟，趁熱加奶油及糖拌成芋泥，冷卻備用。
2. 櫻桃切成十六小塊，白麻糰亦分成十六份。
3. 麻糰沾上椰子粉，用手掌壓扁，中間包芋泥餡，將四週之白麻糰皮捏上摺子，最後的摺子捏緊，整個麻糰放在淺紙杯中，以櫻桃裝飾。

註：奶油及糖加的愈多芋泥愈軟。

