

## 年糕

### 材料

片糖 1 斤

糯米粉 1 斤

粘米粉 150 克

水 4 碗

### 製法：

- 1) 將 1 斤片糖加入 4 碗水，煮成糖水，攤凍備用
- 2) 將糯米粉及粘米粉篩入大碗中，加入已攤凍的糖水，攪成粉漿，再用篩隔倒入糕盆，隔水蒸 40 分鐘。

竹簽或牙簽試試，沒有白色粉黏液即蒸熟。