

南瓜香芋西米砵仔糕

譚鄭瑛玲著

砵仔 8 個

材料：中形西米	1.1/2 量杯
水	1.1/2 量杯
白糖	1 量杯
油	2 湯匙
澄麪粉	2 湯匙
椰粉	3 湯匙
芋頭,蒸熟切粒	1 量杯
南瓜,蒸熟搓爛	2/3 量杯

做法：1。西米加水浸透。加入糖,澄麪粉,椰粉,油, 拌勻, 再加入芋頭粒,南瓜茸, 拌勻成粉糊。

2。舀粉糊入砵仔中, 蒸約 30 分鐘, 即可供食。

