

清心丸綠豆爽

譚鄭瑛玲著

材料：(A) 粟粉	1/4 量杯
茨粉	1 湯匙
(B) 開邊綠豆	1/2 量杯
(C) 冰糖	1/2 磅
水	5 量杯
馬蹄粉	3 湯匙, 用小許水開勻

做法：(A) 混合粟粉, 茨粉, 加入 1/3 量杯水, 開勻成粉團, 搓成清心小丸。

(B) 浸透開邊綠豆, 蒸 12 分鐘, 成綠豆爽。

(C) 冰糖加水煮滾, 加入清心丸, 煮至浮起, 再加入綠豆爽, 拌入馬蹄粉水, 滾透即可供食。

