

煎南瓜餅

譚鄭瑛玲著

日本南瓜	1 磅
糯米粉	2 量杯
糖	1/3 量杯
椰粉	3 湯匙
水	2/3 量杯
芝麻	1/2 量杯

餡料:- 豆沙 1 包

1. 將南瓜去皮, 切塊, 盛以大碗, 加入水, 置微波爐內, 熱 6 分鐘, 取出搗爛, 加入糯米粉, 糖, 椰粉, 搓滑成粉糰.
2. 將粉糰分成約荔枝形狀, 按平包入餡料, 搓成圓形, 做成約 24 件, 沾上芝麻.
3. 放入熱油鑊中, 慢火煎至金黃色, 即可供食.