

麻糬

	材料	重量(克)
A	圓糯米粉	300
	熱水	150
	水	120
B	糖	45
	沙拉油	15
C	熱水	15
	麥芽糖漿	15
<p>1. A 部分熱水煮開倒入粉中，快速拌勻，加入冷水，揉成團。</p> <p>2. 鬆弛一下。</p> <p>3. 放蒸籠中，蒸約 20 分。</p> <p>4. 放入攪拌缸加入其餘料攪勻，整形。</p> <p>註：</p> <p>1. 餡可先處理好。</p> <p>2. 餡：10g/個，皮：8g/個</p>		