

抹茶紅豆麻糬

材料：

紅豆餡：

紅豆 200 克

水 700 毫升

紅糖 50 克

做法：

- 紅豆洗淨後，放入已加水 700 毫升的鍋中，先以大火煮開，再轉小火慢慢煮至紅豆變軟。
- 加入紅糖，繼續煮至水收乾，攪拌均勻，放冷備用。（須注意要持續攪拌，避免燒焦）

麻糬皮：

糯米粉 250 克

綠茶粉 1/2 tablespoon

白糖 150 克

冷水 350 毫升

馬鈴薯粉 些許，用小火炒過，放涼

做法：

- 將上述材料（除馬鈴薯粉外）放入可微波的容器中，攪拌均勻成麵糊。
- 封上保鮮膜，放進微波爐中，以中強火微波約 5 分鐘。（實際時間需依微波爐強度而調整長短）〔另一種方式：蒸約 30 分鐘，即可完全熟透。〕
- 5 分鐘後，取出充份攪拌均勻，再放入微波爐中，微波到全熟，約 5 分鐘。（實際時間需依微波爐強度而調整長短）
- 把紅豆餡捏成小球狀。
- 取一空盤，撒上馬鈴薯粉，把已煮熟的麻糬皮倒進盤中。
- 雙手沾上馬鈴薯粉，用手將麻糬皮分成小塊，捏成扁圓形，包入一小球紅豆餡，再把開口捏合，成為圓球狀後，即可享用。