

# 粉 菓(水晶餃)

## 材料：

### A 組：

糯米粉	16(盎司)約 454 g
水	4.5 杯
鹽	2-3 茶匙
油	4-5 茶匙
樹薯粉	一把

### B 組：

樹薯粉 & 一些芝麻油 16(盎司)約 454 g

## 做法：

混合 A 組裏面的材料，在鍋裡用小火慢燉煮，直至變成麵團狀；

然後加入材料 B，如果很粘，加入適量油，充分揉和，然後放置一至半個小時。

## 填充餡素材：

素材：大頭菜 ( 甘藍 )，大白菜，紅蘿蔔，素火腿，蘑菇，芹菜

## 填充材料做法：

將所有的素菜切絲，然後切成顆粒狀，混合一起翻炒，以去除多餘水分，

加適量鹽，胡椒粉，和糖即可。