

鍋蒸臺灣藜蘿蔔糕

材料 / 數量

材料 1

水	300毫升
蘿蔔	600公克

材料 2

在來米粉	250公克
水	300毫升
臺灣藜	10公克

浸泡2小時瀝乾備用

調味料

鹽	1匙(約10毫升的湯匙)
橄欖油	15毫升

製作方法

1. 蘿蔔去皮刨成絲與300毫升的水、調味料入鍋中滾沸即熄火備用。
2. 材料2之食材拌勻調成漿水，倒入作法(1)之食材內(邊加入邊攪拌成漿糊狀)。
3. 作法(2)之食材倒入模型(模型上需鋪一層玻璃紙或棉布)置電鍋蒸熟(外鍋水2量杯)，跳起後以筷子試熟度，無沾粘表示已熟(若沒熟，外鍋再放2杯水再蒸)，放涼即可食用。



備註：煎過風味更佳哦！