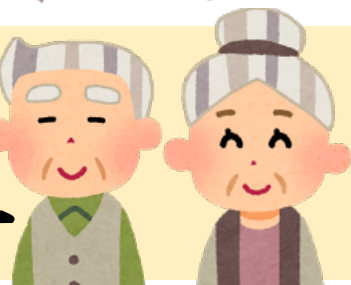


薯薯皮蒸蛋撻



材料 (四人份) :

- 黃心蕃薯 - 1個
- 蛋 - 1個
- 幼砂糖 - 2茶匙
- 蕃薯粉 - 少量
- 蛋撻模 - 4個



步驟:

1. 將蕃薯開邊，蒸熟
2. 將煮熟的蕃薯去皮
3. 將蕃薯壓成蓉，並加入少量蕃薯粉，令其搓起來不黏手
4. 將蕃薯皮壓平，分成四等份
5. 將少量的油塗到蛋撻模上，防止痴底
6. 將蕃薯皮壓落蛋撻模，直至均勻
7. 將蛋打勻，然後加入 2茶匙幼砂糖及約50ml的水攪拌
8. 將蛋液倒進蕃薯皮中
9. 隔水蒸10分鐘

本食譜由香港大學言語及聽覺科學部四年級生
黎紫薇、李軍彥、曾慶翹、李穎欣 及李玟萱製作

