

蕃薯芝麻豆腐布丁



材料 (四人份) :

- 嫩豆腐 — 1盒
(先將豆腐放在篩網上瀝水)
- 蕃薯 — 50克
- 芝麻粉 — 15克
- 牛奶 — 60毫升
- 糖 — 隨個人口味增減



步驟:

1. 蒸熟蕃薯，並打成泥狀 (若太稠可加少許水)
2. 把豆腐、蕃薯、芝麻、牛奶、及糖(隨個人口味增減)放進攪拌機，打至糊狀
3. 把2放進玻璃碗裏，然後開小火隔水蒸20分鐘
4. 蒸好放涼後便可食用

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

