桂花糖藕-全素

食材:
蓮藕800g(約3節)、圓糯米100g、乾桂花1g

調味料:
水3000g、紅糖200g、冰糖50g

步驟:

1. 圓糯米泡水1hr後備用。
2. 蓮藕削皮後洗淨，頭切開一小截當藕蓋。
3. 再藕孔中塞入泡好的糯米，將藕蓋放回用竹籤固定。
4. 將固定好的蓮藕放入鍋中，加入所有調味料。
5. 智能模式預熱至蔬菜類 / 燜制 / 無輕煎 / 4號火力 / 2hr，蒸蓮藕。
6. 出爐後放涼切厚片，再淋上桂花醬即可。

↓點擊連結看設備↓

RATIONAL 萬能蒸烤箱