

花生香菜粉粿



將香菜與粉粿融合，口感軟Q滑嫩，清香中帶微微草本韻味。

撒上香濃花生粉增添香氣與層次，每一口都清爽又帶趣味，是傳統與創新風味的完美結合。

材料

花生香菜粉粿

 無色粉粿粉 100g

水 475g

香菜 25g

花生粉 適量

製程

花生香菜粉粿

- 1.取總水量中的部分水與香菜一起放入果汁機打碎備用
- 2.將剩餘水加熱至沸騰，加入無色粉粿粉，用中小火攪拌煮至呈現濃稠狀
- 3.在起鍋前，加入打好的香菜水，攪拌均勻後熄火
- 4.將煮好的粉粿倒入容器，放入冰箱冷藏至完全凝固
- 5.凝固後將粉粿切塊，表面撒上花生粉，即完成

誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw