

# 水晶冰粽 (20入)

## 材料:外皮

*水	340g
*麥芽糖精	300g
水晶粉	300g

## 內餡:

紅豆餡  
抹茶餡...200g



## 作法:

- 1.\*水.糖漿加熱至沸騰
- 2.趁熱將水晶粉加入熱水中
- 3.內餡分割成10g\*20個/皮45g \*20個
- 4.將皮放入粽葉加入內餡整形
- 5.放入蒸籠(電鍋)蒸15-20分鐘即可



永春國小 教師烘焙研習  
指導老師:黃筱雯

# 水果粽 (12-15顆)

## 材料:

綜合鮮果汁	600cc
*細砂糖	15g
*果凍粉	16g

## 作法:

- 1.細砂糖與果凍粉拌勻
- 2.果汁煮滾加入1料拌勻
- 3.將果汁液倒入袋子中
- 4.冷卻.封口即可