

芝麻八寶鬆糕(無糖)



材料

- 水兩杯
- 高筋麵粉半杯
- 燕麥片兩杯
- 三珍聰明粉兩湯匙
- 桂圓一湯匙
- 花生油少許
- 核桃
- 枸杞
- 葡萄乾
- 腰果

做法

- 1 將以上材料拌勻
- 2 置電鍋 外鍋一杯水蒸熟
(也可用蒸鍋 水開後用中火蒸15分鐘)
- 3 放涼 (此步驟很重要 不能省略)
- 4 最後切塊即可