



桂圓紫米湯圓甜粥 4人份

健康養生紫米粥，芝麻小湯圓點綴好滿足！



桂冠芝麻小湯圓



桂圓乾50g、米酒20g、紅豆100g、紫米80g、水800ml



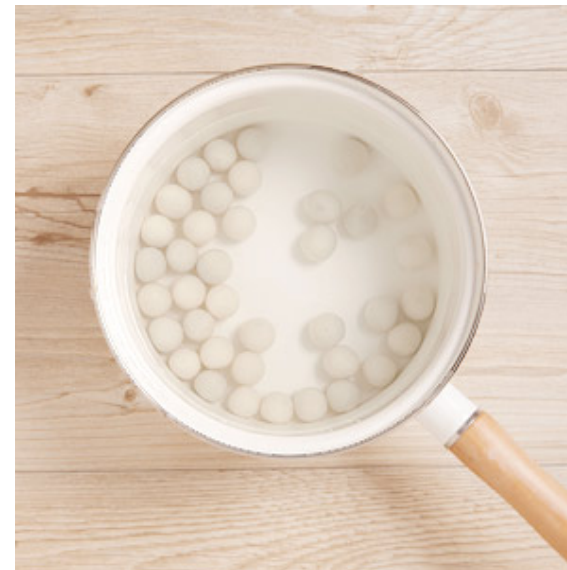
紅糖30g、黃砂糖60g

 步驟說明**步驟 1**

紅豆與紫米洗淨泡水至隔夜。
桂圓乾用清水洗過後，浸泡米酒備用

**步驟 2**

內鍋放入紫米、紅豆、水，外鍋加2~3杯水，用電鍋煮至開關跳起，放入桂圓乾，外鍋加半杯水煮至開關跳起，悶10分鐘，加入紅糖、黃砂糖拌勻

**步驟 3**

水滾，放入芝麻小湯圓，煮熟後撈起