

# 南瓜芋头糯米圆子

## 食材准备 (4人份)

115克泰国南瓜  
115克芋头  
130克糯米粉  
120毫升椰奶  
3/4茶匙盐  
250毫升香草水或冰冻香草汁水  
70克糖或树糖粉

## 制作方法：

1. 南瓜和芋头蒸10-15分钟。
2. 南瓜碾碎，与65克糯米粉混合做成粉团；芋头碾碎，与剩余的糯米粉做成另一粉团。
3. 将南瓜粉和芋头粉做成1公分左右的圆子。
4. 在滚水中煮圆子至浮起，捞出放入常温水碗中。
5. 将椰奶、香草水、糖和盐煮沸，放入圆子即成。

10

**小窍门：**也可以用红薯做圆子。香草水用20片香草叶在水中煮10分钟即成，或在水中加入少许冰冻香草汁调制而成。



# BILLES DE RIZ TARO- POTIRON AU LAIT DE COCO (Buo Loi)

## Ingrédients (pour 4 personnes)

115 g de potiron thaïlandais  
115 g de taro  
130 g de farine de riz gluant  
120 ml de lait de coco  
3/4 de c. à café de sel

250 ml d'eau infusée aux  
feuilles de Pandan (ou  
«bayteuil») ou de l'extrait  
de Pandan surgelé  
70 g de sucre ou de sucre de  
palme râpé

## Préparation

- 1) **Cuire** le potiron et le taro 10 à 15 min à la vapeur.
- 2) **Ecraser** le potiron et le mélanger avec 65 g (la moitié) de farine de riz gluant jusqu'à former une pâte. Faire de même séparément avec le taro.
- 3) **Former** des petites billes de potiron et de taro de 1 cm de diamètre environ.
- 4) **Cuire** les billes dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. Égoutter les billes et les mettre dans un bol d'eau à température ambiante.
- 5) **Porter** le lait de coco, l'eau au Pandan, le sucre et le sel à ébullition. Ajouter les billes et servir.

**Astuce :** Vous pouvez utiliser de la patate douce pour confectionner les billes. Pour l'eau infusée de feuilles de Pandan, faire bouillir 20 feuilles de Pandan pendant 10 min ou mélanger de l'eau avec un peu d'extrait de Pandan surgelé.



雞標  
COCK BRAND  
MARQUE COQ

AROY-D



Extrait de Pandan  
香草汁



Farine de riz gluant  
糯米粉



Lait de coco  
椰奶