紫薯/桂花松糕

## 材料准备

1. 主料：糯米粉100g、粘米粉200g、绵白糖60g、清水150g、糖桂花/紫薯

## 制作步骤

①紫薯洗净切片蒸熟碾成紫薯泥

②糯米粉100g、粘米粉200g、绵白糖60g、清水150g所有材料混合均匀后过筛，粉末备用

③一层松糕粉一层紫薯泥/糖桂花一层松糕粉用一个容器装好，表面用刮刀平整后放入蒸笼蒸30min