# 韩式南瓜粥

## 材料准备

主料：南瓜300g

辅料：糯米粉30g、冰糖、盐

## 制作步骤

1. 南瓜洗净去籽，带皮入蒸锅，大火蒸15分钟左右（蒸锅中水沸腾后再入南瓜）
2. 蒸好的南瓜待凉，用勺子把瓜肉挖出
3. 瓜肉与纯净水入搅拌机打匀
4. 搅打好的南瓜糊倒入锅中，大火煮10分钟至沸腾后转中火
5. 糯米粉用凉水兑开后加入锅中，加入冰糖焖煮3-5分钟；（此时要用汤勺不停搅拌，以防糯米粉沾底）
6. 转小火加少许盐搅拌均匀出锅。