# 萝卜糕

## 材料准备

1. 食材：白萝卜350g、大米粉250g、玉米淀粉80g、腊肠15g、干香菇10g、虾米15g、干贝10g、清水400g、
2. 调料：盐4g、糖4g、胡椒粉4g

## 制作步骤

①萝卜去皮，刨成细丝

②虾米、干香菇、干贝泡软切小丁，腊肠切丁

③大米粉和淀粉加入300g水，放入萝卜丝拌匀

④虾米、香菇、干贝、腊肠小火翻炒至飘香，倒入100g水煮至沸腾，加盐、糖、胡椒粉

⑤将沸水倒入萝卜丝面糊中，不断翻拌，倒入模具中，上锅蒸40min