



## **Black Sesame Sweet Soup**

芝麻糊

### **Ingredients:**

Black sesame	250 g
Rice	40 g
Sugar	250 g
Water	1 litre

### **材料：**

黑芝麻	250 克
米	40 克
糖	250 克
水	1 公升

### **Method:**

1. Wash the black sesame and fry thoroughly in wok.
2. Wash the rice and soak for 4 hours till transparent. Drain.
3. Put black sesame, rice and water into a blender. Blend into a puree and strain.
4. Add sugar into the black sesame puree. Bring to a boil. Serve.

### **做法：**

1. 黑芝麻洗淨，放鑊內炒透。
2. 米洗淨，浸 4 小時至透身，隔水。
3. 將米、黑芝麻及水放入攪拌機內磨成漿，瀘過。
4. 將黑芝麻漿加糖，煮滾。