

Sesame Paste Dessert

芝麻糊

Ingredients:

Sesame paste	200g
Water	1000ml
Sugar	120g
Glutinous Rice Flour	35g (dissolve in another 200ml of water to make starch)

Method:

1. Add sesame paste to 1000ml of water, bring to boil while stirring.
2. Pour in starch slowly and stir till thick and boiling.
3. Add in sugar and mix well.
4. Ready to serve or keep warm.

材料:

芝麻酱	200 克
清水	1000 毫升
白糖	120 克
糯米粉	35 克

(加入另一份 200ml 水开成糯米浆)

做法:

1. 将芝麻酱与 1000 毫升的清水煮开。
2. 慢慢加入糯米浆，搅至浓稠滚烫即可。
3. 加入适量白糖搅匀。
4. 放在保温锅保温。