

春节刚出十五，昨天吃了满满一大碗什锦元宵，其实元宵也是一种糯米粉制的传统美食，而糯米粉作为一种常见的美食基础材料，常被用来制作一些带有粘性的糕点和甜品，像南方的糍粑，北方则有年糕，还记得以前刚到北方念书的时候，吃货室友们超级喜欢吃年糕做的菜品，而作为南方人来说却更习惯吃糍粑。还在上小学时，一到寒假，每天都会坐在家里的烤炉旁写作业，烤炉上都会摆上几块老家做的糍粑，待糍粑烤得膨胀起来后，用勺子挖开一个小洞，把白糖塞进去，等白糖融化了糍粑也就烤好了，这也是记忆中，小时最爱的美味了。



【食材】 糍粑三块、白糖适量、鸡蛋一颗、



2.将糍粑外均匀裹上鸡蛋液，油炸糍粑需要裹上鸡蛋液，才不会粘锅。



4.转小火慢炸，糍粑经过加热会慢慢膨胀起来，待糍粑变得两倍后时，基本上就熟了，反面炸得两面金黄即可出锅。



这种油炸糍粑的做法较为简便，几分钟就能做好，还有一种做法是糖炒糍粑，将糍粑炸好后控油捞出备用，准备一碗红糖水，锅内加入一点底油，倒入红糖水煮至浓稠，最后把糍粑入锅翻炒，让糍粑表面都裹上糖衣，也特别好吃，感兴趣的朋友不妨试试吧。