

桂花燉香梨



材料：	
香梨	6個
桂花乾	2湯匙
冰糖	150克
水	4杯

製作方法

1. 香梨去皮，從底部挑去中心的籽。
2. 把所有材料放進壓力煲中，關好煲蓋，調較低壓煮18分鐘即可上碟。

小貼士：把已去皮的香梨浸在水中，可防止香梨因氧化而變色。

