

为万圣节做准备的黑蜘蛛和小南瓜

蜘蛛原料很简单，就是几颗黑橄榄。

做法也简单，将一颗橄榄竖着切成两半，做成两个身子，一颗横着切成两半，做成两个肚子，再拿两颗竖着切成四半，然后切细，做成 16 只腿，然后组装一下就好了。



几颗黑橄榄



将一颗橄榄竖着切成两半，做成两个身子。一颗横着切成两半，做成两个肚子，再拿两颗竖着切成四半，然后切细，做成16只腿，然后组装一下就好了



小小为爱走天涯
www.yankitchen.com



这个小南瓜的做法在网上已经有很多很多版本了，大同小异，这次我用的是红薯。。。



小南瓜原料：

- 1 个红薯
- 2 杯糯米粉
- 2 大勺红糖（或依个人口味口味决定）
- 1 杯豆沙
- 1 小盒葡萄干（若有绿色的葡萄干，应该可以更逼真）

小提示：

糯米粉的用量主要由红薯个头大小和含水量多少来决定的，真正的用量还要看实际情况而定，2 杯糯米粉只是个参考数据。

面团要稍微活得硬一点，蒸出来的小南瓜才能尽量的保持形状，不会软塌塌的贴在锅底，包入豆沙馅，也是出于同样的目的。

做法：

红薯洗干净，用微波炉转熟，剥皮取肉，捣碎，加红糖，搅匀，然后加入糯米粉，揉成面团。

面团分成均匀的 16 个小块，分别包入红豆沙后，再度揉圆，用刀背在表面轻轻的压出瓜棱的痕迹，在顶部嵌入葡萄干当作瓜柄。

开水上锅，蒸七八分钟，关火，过几分钟就可以揭盖拿出小南瓜了。