

南乳五香花生米

材料：

花生米一斤左右，八角二颗，花椒粒一小把，桂皮适量，盐适量，南乳一块及汁（碾碎）

做法：

1.准备一小盆热水，放入八角和花椒粒，冲成五香水。花生米洗去浮尘，放入五香水中，浸



泡一刻钟，控干水，备用。





2.取圆底炒勺洗净，大火烧干，倒入控干水的花生米和八角、花椒粒，放入一汤匙盐，大火翻炒 5 分钟左右，去除多余水分。之后转小火，不停地翻炒大约 10 分钟。



3. 将炒干的花生米放到微波炉再微 5-10 分钟。每次微 1 分钟然后把花生米翻翻，再放回去微。注意不要微糊了。

4. 放凉之后，花生米就变得非常酥脆了。

