

吴永义师傅说，小时候家境贫穷，补品两字对当时的他来说简直就是陌生的名词。节俭的母亲，为了避免孩子生病或是在孩子生病时，总会亲自炖花生露来给孩子们补身子。

吴师傅把“爱心”两字放在花生露前面，是因为从前母亲制做花生露的过程非常繁琐耗时。原来母亲常在前一晚就挑选出新鲜的花生豆浸过夜，隔日一粒粒剥了皮后就得起把花生米放在布袋里用瓶子碾碎，加入适量水再慢慢挤出花生浆，加入冰糖炖煮才是花生露。

以前，花生露是吴师傅家中的养生品；现在，举办家庭聚会时，偶尔也会用搅拌机来代劳烹煮花生露来想念小时候的点点滴滴，或是回味母亲曾对他们说的话，花生露也因此变成了吴家三代的甜点了！



爱心花生露

3人份

用料

AOX水800毫升、白皮花生600克（浸隔夜后去皮）、冰糖50克

做法

1. 用搅拌器把AOX水和花生搅拌成幼滑的花生浆。
2. 用过滤网把花生浆滤渣留浆汁。
3. 把花生浆汁倒入炖盅，加入冰糖，用中小火隔水炖煮2小时即可趁热享用，或是放入冰箱冷冻食用。

Hearty Double-boiled Peanut Dessert

serves 3

Ingredients

800ml AOX water, 600g white-skinned peanuts (soak overnight and peel to remove skin), 50g rock sugar

Method

1. Blend peanuts in AOX water until fine.
2. Strain mixture and retain liquid.
3. Pour liquid into double boiler. Add rock sugar. Double-boil over medium-low heat for 2 hours. Serve hot or chilled.