

五香卤花生

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

材料：

生花生 2 杯

1 小匙盐、1/4 小匙五香粉、3~4 颗八角

步骤：

1. 花生洗净，加水 4 杯，泡过夜。（花生泡够时间，蒸煮很快）
2. 加盐、五香粉、八角，放入电饭锅，外锅再放 2 杯水蒸一次，之后外锅再放 2 杯水再蒸一次，盖着锅盖至花生软烂适中，冷热都十分可口。

