

# Nouvel An chinois

## Gâteau à la cire

### 蒸年糕 [ni-n gao]

食材 [chéé taille]	Ingrédients :
糯米粉450克 [nouo mii fène ceubaillewouchi keu]	450 gr farine de riz gluant
片冰糖300克 [pi-n binetangue sannebaille keu]	300 gr sucre roux
水500毫升 [choaé oubaille ao chan-an]	500 ml d' eau
油1汤匙 [yo-o iii tangué tché]	1 cs d'huile
2 汤匙 橙皮屑 [ar tangué tché tchangue pi siè]	2 cs de zestes d'orange
准备工作 [djoua-n beille gongue dzouo]	Préparation :
片冰糖与水煮溶, [pi-n binetangue uu choaé djou-ou lon 待凉, [ taille djou-ou] 备用 [beille ion]	Faire bouillir et fondre le sucre et l'eau, refroidir et réserver.
将糖水加入糯米粉搅拌均匀 [ti-angue tangué choaé tia rou nouo mii fène djune une] 加入油 1 汤匙搅拌均匀 [tia rou yo-o iii tangué tché tiao bane djune une]	Ajouter l'eau sucrée à la farine de riz gluant et bien mélanger. Ajouter 1 cuillère à soupe d'huile et bien mélanger.
将粉浆倒入容器里 · [ti-angue fène ti-a-an dao rou lon tchi li-i] 待水滚后 · [taille choaé guou-a-n ho] 小火蒸2个小时 [sciao houo-a tchangue ar geueu-e chiao ché]	Verser la pâte dans un récipient. Faire cuire à la vapeur à feu doux pendant 2 heures.

