

## 芋圓、地瓜圓

| 材料  |        | 重量(克) |
|---|--------|-------|
| A   | 芋頭(地瓜) | 200   |
| B   | 糖粉     | 10    |
| C   | 地瓜粉    | 100   |
|   | 澄粉     | 50    |
| D   | 滾水     | 酌量    |
| <b>製 程</b>  |        |       |
| <p>1. 將芋頭(地瓜)切片蒸熟，趁熱加入糖粉一起拌勻。</p> <p>2. 粉類拌合：不要一次加完，若太燙可用桿麵棍拌，加至可完全捏合即可，其餘粉類收回。<br/>    { 太硬 → 加熱水<br/>    { 太軟 → 加地瓜粉</p> <p>3. 將(1)項加入(2)項中，成糰，移至桌面，來回搓揉至表面光滑。</p> <p>4. 搓成長條，分割小塊。</p> <p>5. 煮：中火，煮至浮起，再煮 1~2 分鐘讓中心完全熟透即可。</p> |        |       |