

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
製 程		
<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。 { 太硬 → 加熱水 { 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>		