

10.27 大廚師 - 芋圓

材料:

芋頭 1KG

紅糖 500g

太白粉 150g

細地瓜粉 300g

水 200g

沙拉油少許

糖水材料:

水 2.5L

紅砂糖 120g

鹽 1/4 茶匙

酒釀 optional

作法:

1. 芋頭搗爛，加入紅糖攪拌均勻放涼
2. 芋泥拌入太白粉、細地瓜粉，用水慢慢打成團，再放入沙拉油搓揉均勻，醒 30 分鐘

3. 芋頭團灑上太白粉，切成小塊
4. 煮沸一鍋水，放入芋圓煮至浮起，加冷水再煮至膨脹撈起
5. 將煮好芋圓沖入冷開水，放入果糖拌勻備用