

10. 26. 2013 大廚師 - 雙圓甜湯

材料:

芋頭 300g
糖 適量
地瓜粉 600g
太白粉 200g
桂圓 適量
黑糖 適量
水 適量

作法:

*手工芋圓

1. 芋頭蒸熟, 加入糖搗成泥,
2. 加入地瓜粉和太白粉,
3. 加入少量水, 搓成粉團, 再分成數等份
4. 將粉團壓平, 沾太白粉整型成方型, 沾太白粉切成數個長條, 再細切成小正方形, 即

*完成芋圓

5. 水滾放入芋圓, 立即攪拌, 待脹大浮起後, 即可

*桂圓湯

1. 水滾加入黑糖, 桂圓, 即是桂圓湯
2. 加入煮熟芋圓, 即完成雙圓甜湯