

大廚師:周太太  
日期:Aug.2 2008

## 芋圓

材料:

1. 芋頭 600g
2. 蕃薯粉 300g(量多少會決定 Q 度)

做法:

1. 將芋頭去皮洗淨後切片蒸熟壓成芋泥，待微溫後加入蕃薯粉揉勻，再分小塊揉成長條後切成姆指大小
2. 取一深鍋煮水，待水煮開後再把切好的芋圓放進去煮，等到芋圓浮起來再加糖即可，喜歡吃冰的也可加冰塊

P.S 選芋頭時要選輕的