

## 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