

## 地 瓜 圓

PS. 如有芋頭可以改做芋圓

事前準備:

1. 把地瓜削皮切塊，放入水中煮熟

作法:

1. 把煮好的地瓜搗成泥
2. 放入 60 g 菱粉 & 340 g(or more) 的蕃仔粉拌勻  
(粉類的多寡根據地瓜的分量調整)

3. 搓成條狀再切成一小塊

PS. 如果麵糰太乾的話,可以放入少許的水. 會更好搓成條狀

如果沒有馬上要煮來吃的話,可以把地瓜圓放在盒子內並灑蕃仔粉. 最好每個地瓜圓都有沾到蕃仔粉. 這樣地瓜圓就不會黏在一起. 最後可以放入冷凍庫內保存. 要吃的時候再拿下來煮

