

簡易芋泥球

一、食材：

1. 芋頭 1 顆約 1 台斤(600g)
2. 砂糖 2 匙
3. 開水或鮮奶擇一 2 匙
4. 豬油或奶油擇一 1 匙

二、器材：挖冰器、湯匙



三、做法：

1. 將芋頭削皮切小塊或刨絲



簡易芋泥球

2. 放置電鍋蒸煮，外鍋倒入一杯水
3. 煮熟時需燜半小時再掀鍋蓋起鍋
4. 趁熱搗壓成泥狀
5. 將備好之 2, 3, 4 項食材一併攪拌



6. 芋泥冷卻後再使用挖冰器製成一粒粒的芋泥球



甜度可自行調整，可撒上少許砂糖，會有不同層次甜度口感唷!!

作者:楊節