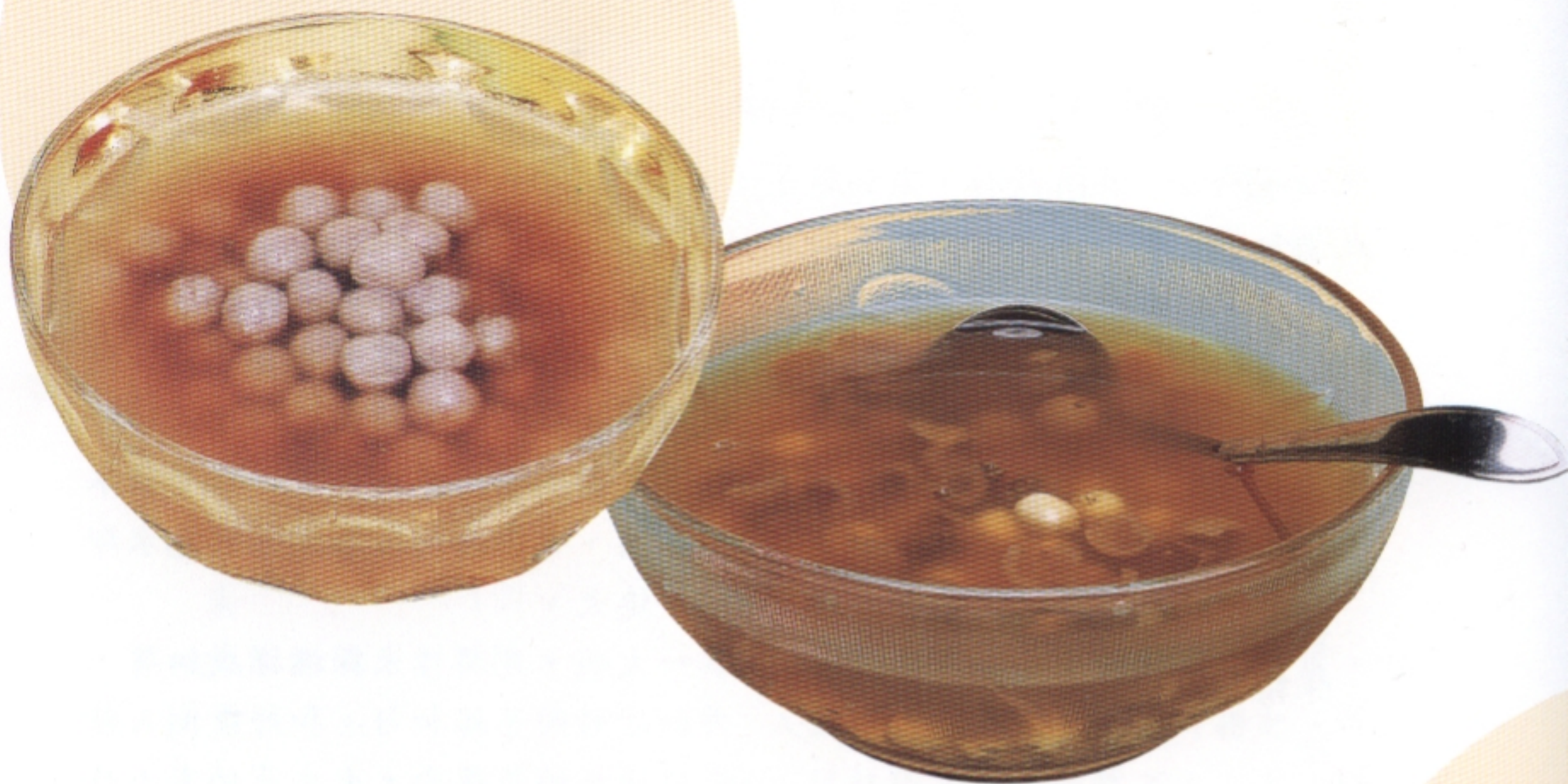


芋頭湯圓



材 料：

芋頭	600公克
太白粉	4湯匙
龍眼乾	30公克
紅糖	180公克

做 法：

1. 芋頭去皮，切片蒸熟搗成泥，趁熱加太白粉拌勻，再做成小湯圓狀。
2. 鍋內放六杯水，水開後放龍眼乾煮兩分鐘，再投入湯圓同煮，待湯圓浮起片刻，加糖，糖溶解後即可盛起。