

芋

泥

芝

蔴

捲

材 料：

芋頭	400公克
細砂糖	3湯匙
奶粉	1湯匙
餛飩皮	180公克
白芝蔴	$\frac{2}{3}$ 杯
蛋	1個
炸油	$\frac{1}{3}$ 鍋

做 法：

1. 芋頭去皮，切片蒸熟，趁熱加白糖以飯匙（或大湯匙）快速邊壓邊拌成芋泥，芋泥略冷加奶粉拌勻。
2. 餛飩皮斜放使成爲菱形，取芋泥餡置於菱形下半部中間處，如包春捲似的捲成長條狀，接合處抹少許水使黏緊。
3. 蛋打散，熱油鍋。
4. 將芋泥捲先沾上蛋液再滾白芝蔴，放入油鍋內炸成金黃色即可撈起。

註：拌好的芋泥可做炸芋丸、芋泥麵包等。

