

蛋黃芋丸



材 料：

芋頭	600公克
豬油(或奶油)	3湯匙
麵粉	8湯匙
細砂糖	10湯匙
鹹蛋黃	5個
雞蛋	2個
白芝麻	1湯匙
麵包屑	$\frac{1}{2}$ 碗
炸油	$\frac{1}{3}$ 鍋

做 法：

1. 芋頭去皮洗淨，切片蒸熟後搗成泥，趁熱加入糖、油、麵粉拌勻。
2. 芋糰分成三十份，鹹蛋黃亦切成三十份。
3. 白芝麻與麵包屑混勻。
4. 芋糰包上蛋黃，搓圓，沾上蛋液後再裹3.料。
5. 用中火炸至芋丸呈金黃色即可。