

作法

1. 芋頭去皮，切小塊，放入電鍋蒸熟。
2. 趁熱加入二砂糖，並將芋頭壓成泥，過程中拌入少許鹽、豬油蔥酥，拌勻即可。
3. 趁熱放入模具，壓平後倒扣出，可於上面排放花豆、果乾、堅果等造型即可食用。
4. 其實各地都有一些不同特色做法，在宜蘭會再加入雞蛋後，蒸煮成甜品料理。新竹特有的吃法則是取一些芋泥放入碗中，趁熱加入熱水、少許豬油蔥，調成糊狀就成為油蔥熱芋泥的古早味點心。

小秘訣

- 蒸芋頭時，如果先加糖會讓芋頭的澱粉和纖維無法變鬆散，整個口感會變差喲！
- 如果要做成甜食，可在蒸好芋頭時，趁熱加入奶油，二砂糖及煉乳，拌勻即可，夾餅乾、土司、做蛋糕捲或單吃都很可口呢。



▲蔥蔥芋見泥