



春蠶吐絲



桃仔園田媽媽烘焙坊

材 料

甘藷500g

調 味 料

起司100g、寒天粉5g、起司粉200g、糖粉100g、砂糖300g、肉桂粉5g、沙拉油1000g

做 法

1. 甘藷去皮洗淨後切片蒸熟。
2. 將做法1加入糖粉、寒天粉、肉桂粉揉勻。
3. 將做法2分割成約15g小團球後，包入少許起司，搓成橢圓形(像蠶蛹)。
4. 入鍋油炸至金黃色，取出後放入吸油紙上。
5. 砂糖入鍋加入少許水煮成糖漿後拔絲於盤上。
6. 將甘藷丸沾上起司粉後，排上糖絲上即裝飾完成。