

豆粉红薯糯米丸子



这是个家乡常见的小点心，软软的糯米粑粑，包上甜的豆沙馅或者芝麻馅儿，外头滚上一层熟糯米粉或者豆粉，超好吃，街头街尾都有卖这个的小摊子，两毛一个，现在想起来，又馋了，自己动手做了些，跟记忆里面一样好吃！

原料：

1 个红薯
2 杯糯米粉（或者根据实际需要决定）
1/4 杯红糖
1/4 杯熟黄豆粉
1/2 杯红豆沙馅
水适量

做法：

红薯蒸熟，去皮，将红薯肉压成泥，加入糯米粉和红糖，揉成面团。

将红薯面团分成约直径约 1.5 厘米的小块，分别包入豆沙馅。

锅里加水，烧开，下包好的小丸子，水再度烧开后接着煮约 2 分钟，或者到丸子们浮上水面即可。

丸子捞出锅后控干水，滚上熟黄豆粉，香香软软的小丸子就做好啦！