

# 雙色雪球

**材 料** 甘藷300公克、樹薯粉112公克、甘藷粉 1 湯匙、紅豆餡、綠豆餡、芋餡各150公克、香菇25公克、絞肉150公克、竹筍150公克、櫻桃 3 粒

**調味料** 鹽、醬油少許、芝麻、椰子粉適量

- 做 法**
1. 甘藷洗淨入鍋中煮熟去皮搗成泥加入甘藷粉、樹薯粉拌勻,捏成小塊備用。
  2. 紅豆餡、綠豆餡分成小塊備用。
  3. 香菇、絞肉、竹筍切丁入鍋中炒熟成餡。
  4. 取甘藷粉糰分別包入紅豆餡、綠豆餡及3. 餡。
  5. 做好的雪球入沸水中煮熟,趁熱滾芝麻、椰子粉即可。

