台式粉圆
@正慈（洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA）

材料：

地瓜粉或日本太白粉、南瓜泥

步骤：

1. 地瓜粉或日本太白粉，加南瓜泥（比例 1：1），揉团，切块，揉成球，并裹上少许太白粉，避免沾黏。
2. 煮水一锅，煮开后，放入粉圆，待粉圆浮至水面，即表示熟了，加上红糖水，即成一美味甜品。
3. 除南瓜泥外，亦可用芋头、黑糖水（黑糖加水，与地瓜粉比例也是 1：1）。
4. 若不马上吃，可以放入冻箱冰冻保存，吃时再煮即可。