



1、红薯切片盖保鲜膜微波炉加热至用筷子扎透即可，可以分多次加热，也可上锅蒸熟。上锅一来时间长，二来蒸的水分多。



3、加入适量糯米粉，以能成团为宜，不要加多了。红薯品种不同，含水量也不同。我这个就发黄，不是红色的。根据甜度适量加糖。



5、晒晒金龙鱼菜籽油。



7、加热至出现小泡下丸子小火炸。



9、捞出控油装盘。



11、成品图