

导语：哈喽，各位亲爱的小伙伴们，大家好，今天小编给大家分享的这道美食叫做四川汤圆，这是一道吃是不糊口，而且也不粘牙的美食，用筷子夹也不会沾筷子，吃入嘴中便会感觉皮薄馅多，吃起来细嫩软绵，非常的香甜可口，今天的小编就把这道美食的制作方法分享给大家。



制作方法

第1步：首先我们准备一个盆，在盆中放入适量的白糖，然后再把面粉，熟芝麻，芝麻酱，大油的放入锅中，接着用手将其搓均匀，制作成汤圆心子。

第2步：取出一个碗，在碗中放入适量的大米和糯米，用冷水进行浸泡，如果是冬天需要浸泡三天左右，如果是夏天只需要浸泡一天便可，在浸泡的途中需要换一次水，然后再将其洗干净，放置一旁，留着备用。



结束语：以上便是小编分享给大家四川汤圆的全部制作过程，大家看了上述步骤，是不是觉得这道美食制作起来非常简单呢？，如果你也对这道美食比较感兴趣，可以试试制作一下，而且在制作这道美食的时候，大家可以根据自己的喜好来决定汤圆的大小，当然也可以加入一些别的配料，制作成不同品种的美食，也可以制作出风味各异的汤圆，如果你在制作过程中遇到了什么问题，也可以在下方评论留言，若是你发现了什么更好的制作方法也可以分享出来，让我们一起来学习，若是身边有朋友喜欢这道美食，那么就分享给他吧，感谢你的阅读与支持。