家常三步卡 · No.014　　小雪甜汤

桂花酒酿小圆子

酒酿后放、藕粉勾芡、桂花离火再撒，煮出清亮不糊的暖身甜汤

食材

糯米小圆子 200g · 甜酒酿 3到4勺 · 干桂花
鸡蛋 1个 · 藕粉 1勺 · 枸杞 · 冰糖



三步就够

1. **煮圆子调芡**
   水开下圆子煮至浮起，藕粉化开沿锅边淋入
2. **下酒酿淋蛋花**
   小火下酒酿冰糖，关火细淋蛋液成云朵蛋花
3. **出锅撒桂花**
   枸杞余温烫熟，盛碗撒桂花，趁热喝

别踩这三个坑
酒酿别久煮（发酸）· 用藕粉更顺滑 · 桂花离火再撒（留香）

扫码看完整做法
时令家常菜 · 一周不重样
扫码直达已发布原文