

大家好,今天小编来为大家解答以下的问题，关于汤圆做法，汤圆做法视频这个很多人还不知道，现在让我们一起来看看吧！

## 本文目录

1. [怎么做元宵最简单做法](#)
2. [汤圆最正宗的做法](#)
3. [七种汤圆的做法](#)
4. [家庭版元宵做法](#)

## 怎么做元宵最简单做法

食材：

糯米粉100g，红糖四块，白芝麻一勺。

做法：

- 1，糯米粉中加适量温水，揉成光滑的面团。
- 2，取适量糯米团，搓成大小均匀的小汤圆。
- 3，锅中放清水，水开后放汤圆，浮起来就熟了，捞出后过一遍凉水。
- 4，锅中放红糖和半碗清水，小火煮至红糖融化，倒入汤圆煮至汤汁浓稠，放一勺白芝麻拌匀即可。

## 汤圆最正宗的做法

材料：糯米粉200克，温水馅料：熟黑芝麻30克，炒熟的花生50克，猪油28克，糖40克

- 1.炒熟的黑芝麻和花生一起放入破壁机打碎，然后加入猪油和糖，搅拌均匀，放冰箱冷藏，猪油会凝固，容易包馅。
- 2.糯米粉加慢慢加温水，揉成一个比较软的面团。然后取一部分在揉面垫上滚成长条，切成一个个小剂子，大小看你自己喜欢。
- 3.每个剂子揉圆压扁，包入一个馅料。

4.开水下锅，点一次水，浮起即食。

## 七种汤圆的做法

1、材料：糯米粉250g，开水190g，熟黑芝麻130g，熟花生35g，糖粉45g，黄油(或猪油)30g，猪油35g。

2、做法：熟黑芝麻放料理机，用打粉杯打成均匀的粉状。黄油隔水融化。

3、熟花生放入保鲜袋里，用擀面杖敲碎。

4、把黑芝麻粉、糖粉、猪油、融化的黄油放入玻璃碗中，用刮刀拌匀。

5、再加入花生碎，拌匀，成团。

6、成团后的馅儿直接分割成每个10g左右，摆入烤盘中，进冷藏室冷藏，放冷冻也行。

7、250g糯米粉里直接冲入190g的开水，用筷子搅拌成絮状后，直接上手揉，一直揉到面团光滑即可。

8、揉好的面团搓成长条，分割成每个17g左右，然后搓成圆球状。

9、将面团轻轻按压成小碗状，一份面团包住一份内馅，收口，在手中搓圆即可。

## 家庭版元宵做法

以下为家庭版元宵做法

步骤一、首先开炉点火，烧干锅内水分，把黑芝麻放进锅里（注意锅底是没有一丝水和油的，这样干炒才行），用小火不断的煸炒（火候不能太大，容易把芝麻炒糊）

?步骤二、炒到芝麻在锅里有脆脆的声音（这时候芝麻已经非常香了），放入料理机磨成粉倒出来，然后拌入白糖即成黑芝麻馅（喜欢吃原味的可以不放入白糖）

?步骤三、然后把黄豆粉同样拌入红糖（黄豆粉是熟的，自己买回来加工比较费事），即成黄豆红糖馅

?步骤四、现在开始做元宵，准备水磨糯米粉，倒在干净的盆里，一边加入温水一边搅拌（水要分次放入，这样能更好的把控糯米粉的吃水量），搅拌成棉絮状，然后揉成一个光滑的面团

?步骤五、再把面团揪成小剂子搓圆（约有大拇指盖大小最佳，不要揉的太大，那就不像汤圆了），锅里水烧开后下糯米丸子（水开放入不容易粘锅），浮起再煮十五秒，然后捞出的丸子，放在黄豆面里滚三滚，同样的方法，也可以在黑芝麻里滚几下，这样黑芝麻馅就做好了

关于汤圆做法，汤圆做法视频的介绍到此结束，希望对大家有所帮助。