# 珍珠丸子

## 材料准备

1. 主料：猪肉（三肥七瘦）500g
2. 辅料：糯米100g、鸡蛋1个、马蹄20g、白胡椒粉、盐、生抽、姜、葱适量

## 制作步骤

①洗净的糯米浸泡3-5h捞出,沥干水分待用

②猪肉切成丁，姜切末，混合剁成肉糜

③剁好的肉糜加盐、白胡椒粉、生抽拌匀，腌制20min

④马蹄和葱白切成细末，放入腌好的肉糜中，加入蛋清、生粉，用筷子朝同一个方向搅拌均匀

⑤用虎口捏出丸子，将丸子放入糯米中轻轻滚动，均匀沾上糯米

⑥做好的糯米丸子，上大火蒸15-20min