# 雪绵豆沙

## 材料准备

1. 豆沙馅料：红豆100g、植物油80ml、冰糖75g、
2. 裹料食材：玉米淀粉、蛋清3个
3. 表面装饰：糖粉、白糖

## 制作步骤

①红豆泡至少3-4h沥干水，重新加入水，煮开后转小火煮1.5h

②红豆煮好后加冰糖搅拌至融化，然后倒入搅拌机中打成豆沙

③找一个不粘的炒锅，加入少量无明显味道的油，然后加入豆沙翻炒至油被豆沙吸收，再加油，少量多次，至豆沙的水分炒干在锅中能够自由滑动，放碗中铺平，待晾凉后放冰箱冷藏。

④将豆沙从冰箱取出，挖一块豆沙搓成小球放入装有玉米淀粉的盘中滚动至表面均匀裹上一层玉米淀粉

⑤打发蛋清：蛋清打到起沫，加玉米淀粉继续打发至硬性发泡状态

⑥豆沙裹上蛋清，放进约160℃的油锅炸至表面微微发黄捞出，装盘撒上糖粉和白糖。