

mrrinboy / April 16, 2014 10:05AM

[楊枝甘露的制作過程](#)

楊枝甘露的制作過程

原料：西米100克，芒果3大個，紅西柚半個，淡奶200克，椰漿200克，方糖5塊。

制作：

- 1.西米事先不用浸泡，直接放入鍋中，加入清水，大火煮開轉小火微煮10分鐘。
- 2.蓋上蓋子浸泡15分鐘，打開蓋子可以看到仍有白點。
- 3.用清水沖洗掉煮出來的粘稠液體，繼續把過濾好的西米放入到鍋中加入清水二次煮沸，轉小火煮10分鐘，再蓋上蓋子燜15分鐘。煮西米期間不斷用筷子攪拌，避免糊鍋。
- 4.燜好的西米再用清水沖洗乾淨就可以了，這樣煮出來的西米q彈，無白點。
- 5.芒果2個取果肉放到攪拌機的攪拌桶內。
- 6.西柚用半個左右。
- 7.西柚去皮剝出果肉備用。
- 8.三花淡奶用開罐器開開。
- 9.取約200克加入到攪拌桶裏。
- 10.再加入椰漿200克左右到攪拌桶內。
- 11.放入適量的方糖，可根據自己喜好添加。
- 12.全部原料放到攪拌桶內以後，攪打均勻即可。
- 13.入冰箱冷藏，吃之前盛到碗中，加入西米。用另外的芒果取果肉裝飾，加入適量的紅西柚果肉，淋上適量的淡奶油即可食用。

[url=http://swaseykiosk.blog.shinobi.jp/%E3%81%AE%E4%BA%BA%E3%82%82/%E4%B8%80%E6%99%82%E5%BF%98%E3%82%8C%E3%81%9F%E7%85%A9%E3%82%8F%E3%81%95%E6%BA%80%E8%B6%B3][color=white][size=1px]一時忘れた煩わさ 満足[/size][[/color][[/url]

[url=http://caierine.blog.fc2blog.us/blog-entry-27.html][color=white][size=1px]心之所向，愛在路上[/size][[/color][[/url]

[url=http://eudora.blogoo.ne.jp/e2213440.html][color=white][size=1px]那年的小時光[/size][[/color][[/url]

[url=http://struggle.da-te.jp/e737810.html][color=white][size=1px]小姐的身子，丫鬟的命[/size][[/color][[/url]

[url=http://wow.esdlife.com/space.php?uid=52345&do=blog&id=188089][color=white][size=1px]妳有妳的、我有我的選擇[/size][[/color][[/url]

Edited 1 time(s). Last edit at 04/16/2014 10:17AM by mrrinboy.
