

花生牛奶粉粿飲



軟Q滑嫩的香菜粉粿搭配香濃花生牛奶，每一口都帶有清香草本與濃郁花生的完美平衡。


撒上花生粉增添口感層次，清爽又富趣味，是創意甜點與傳統風味的絕佳結合。

材料



花生牛奶粉粿飲

冰塊 50g
香菜粉粿 50g
花生牛奶 300g
花生粉 裝飾
香菜 裝飾

花生牛奶

花生醬 40g
 愛牧牛奶 280g
果糖 10ml

香菜粉粿

 無色粉粿粉 100g
 愛牧牛奶 475g
香菜 25g

製程

花生牛奶粉粿飲

- 1.於杯中加入冰塊
- 2.依序放入香菜粉粿、花生牛奶
- 3.裝飾上花生粉和香菜，即完成

花生牛奶

- 1.將花生醬、愛牧牛奶、果糖依序倒入果汁機中。
- 2.攪打至滑順均勻，即完成花生牛奶。

香菜粉粿

- 1.取總水量中的部分水與香菜一起放入果汁機打碎備用

- 2.將剩餘水加熱至沸騰，加入無色粉粿粉，用中小火攪拌煮至呈現濃稠狀
 - 3.在起鍋前，加入打好的香菜水，攪拌均勻後熄火
 - 4.將煮好的粉粿倒入容器，放入冰箱冷藏至完全凝固
 - 5.凝固後將粉粿切塊，表面撒上花生粉，即完成
-



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw