

木薯淀粉「可尔必思」牛奶

「可尔必思」衬托出牛奶的美味。时尚甜品适合各种场合。

主要材料

「可尔必思」
珍珠(木薯淀粉)



材料名	1人份所需材料
珍珠(木薯淀粉)	10g
椰果	60g
草莓	3颗(50g)
猕猴桃	2片(30g)
「可尔必思」	20cc
牛奶	40cc
薄荷叶(装饰用)	适量

制作方法

- 1 在锅中加入足量水，煮至沸腾。放入珍珠煮1个小时。放置在冷水中，用筛子滤出。(变成40g)
- 2 草莓切成4等分。猕猴桃以十字型刀口切成4块。
- 3 在小碗中放入①的珍珠、椰果，再加入兑过牛奶的「可尔必思」，之后放上②的草莓和猕猴桃，最后点缀薄荷叶。