

热得大汗淋漓、口干舌燥了吧? 教您颜值最高的冰饮 DIY

热! 热! 热!

宁波都连着好几天最高气温在30℃以上了。这天气热的,分分钟想要将自己的味蕾埋进一堆冰爽的甜品中。然而看着室外的阳光洒满大地,为了一杯冰饮而外出、把自己化好的妆弄得狼狈不堪,想想又放弃了。别担心,这份高颜值DIY冰饮的秘籍,是你工作生活的消暑好物,给好评哦。

蒲超琳 施忆秋 整理

【懒人篇】

家里没有搅拌机?步骤太多好麻烦?我仿佛能听到不少懒人吃货们的内心牢骚。放心放心,小D专门为你们准备了懒人冷饮DIY的神技能,请收好!

可乐沙冰

原料:350ml 可乐一瓶

做法:1.开瓶前使劲摇可乐,摇到一开瓶盖就会并喷的程度;2.摇完后直接放入冰箱(冷冻箱);3.在冰箱内放置3小时15分钟后取出,再摇一摇;4.就成了沙冰,可直接倒入杯中饮用。

创意咖啡冰牛奶

原料:纯咖啡,鲜牛奶

做法:1.将煮好的纯咖啡倒入冰块模具中,晾凉后放入冰箱冷冻箱3小时;2.待其结冰后取出,将咖啡冰块倒入杯中,并在杯中加入鲜牛奶,一杯冰冰凉凉的咖啡冰牛奶就做好啦!如果觉得苦,可根据自己的口味加入适量的糖。

简易酸奶冰棍

原料:杯装酸奶

做法:1.拿根冰棍棒(没有可用短一点的筷子代替),直接插入酸奶杯中,切记不要把酸奶的塑封膜撕掉,否则冰棍棒无法固定;2.放入冰箱冷冻箱,注意将冰棍棒朝上,放置3小时,酸奶冰棍就做好啦!

酸奶冰棒

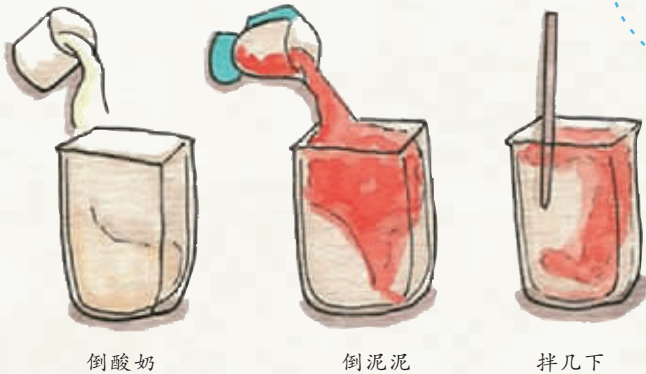
原料:酸奶、果肉、果泥、果酱、豆泥

▲ 处理泥泥

1.选择一种自己喜欢的食材,用料理机打成泥。



2.模具里倒一半酸奶,倒一半泥泥,用筷子随便捞两下,冰冻起来会很漂亮。



倒酸奶

倒泥泥

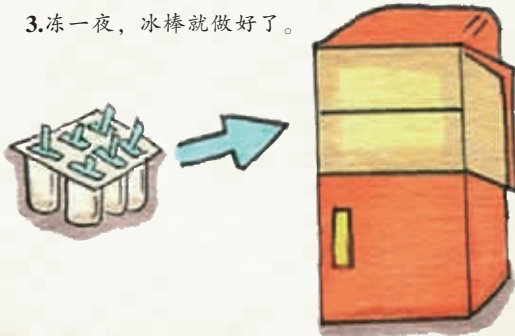
拌几下



小贴士:

一个冰棒加一种泥泥就好了,好看味道也不杂。

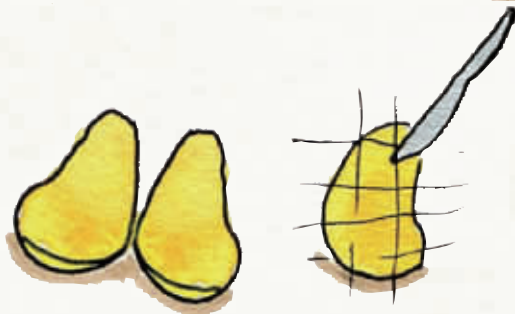
3.冻一夜,冰棒就做好了。



【进阶篇】

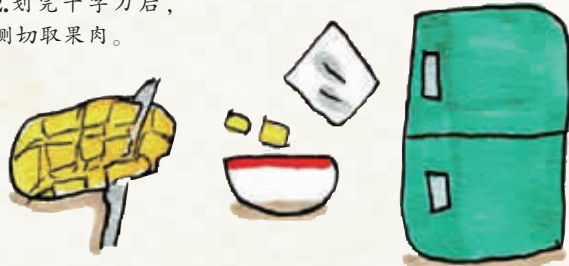
芒果冰沙

原料:芒果肉 350g, 椰浆 70g
(可用牛奶或酸奶代替)



1.将芒果对半切,去除果核,并在两半果肉上划十字刀。

2.划完十字刀后,侧切取果肉。



3.将果肉冷冻1小时。



4.冷冻完后取出,将其与椰浆混合,放入料理机(打浆),搅碎打匀,即可。

注:吃不完的可以放入模具做成冰棍哦!



插画作者:莲小兔(公众微信号:lxtshouhui)