บิงซู น้ำแข็งใสสไตล์เกาหลี ทำกินเองที่บ้านก็ได้ ง่ายสุดๆ

บิงซู น้ำแข็งใสสไตล์เกาหลี

ของหวานสุดฮิตจากเกาหลี ทำกินเองที่บ้านก็ได้ ง่ายสุดๆ

รู้หมือไร่คะ สตอเบอร์รี่ทำง่ายๆ ที่บ้านก็ได้ค่าไม่ต้องออกไปต่อคิวกินร้านแพงๆ
แอดซูเฟรทำทีละกะละมัง ว้าย.. ชอบเอาความจริงมาพูดเล่น ฮาๆ

ส่วนผสม

- ไอศครีมเกล็ดน้ำแข็ง
- นมจืด 400 มิลลิลิตร
- นมข้นหวาน 2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมซอสสตรอเบอร์รี่

- สตรอเบอร์รี่สด 100 กรัม
- น้ำตาล 30 กรัม (ปรับลดได้ตามชอบใจ)

ท๊อปปิ้ง

- นมข้นหวาน
- วิปปิ้งครีม
- สตรอเบอร์รี่สด (ตามชอบ)

วิธีทำ

1. ผสมนมจืดและนมข้นหวานเข้าด้วยกัน ใส่ในถุงซิปล๊อกแผ่เป็นแผ่นบาง นำเข้าตู้เย็นประมาณ 3 ชั่วโมง (ต้องหมั่นเอาออกมาทุบจะได้เกล็ดน้ำแข็งละเอียดค่ะ) ***ห้ามแช่เกิน 3 ชั่วโมงไม่อย่างงั้นจะได้นมแข็งแทนเกล็ดน้ำแข็งนะคะ***
2. วิธีทำซอสสตรอเบอร์รี่ เอาสตรอเบอร์รี่สดปั่นกับน้ำตาลให้เนื้อเนียนก็ใช้ได้แล้วค่ะ
3. นำเกล็ดน้ำแข็งใส่ชามสลับกับราดนมข้นเป็นชั้นๆ (อย่าลืมราดนมข้นเป็นสลับเกล็ดน้ำแข็งนะคะ ไม่งั้นตรงกลางจะจืดแย่เลยค่ะ)
4. แต่งหน้าด้วย สตรอเบอร์รี่สด วิปปิ้งครีม ขมข้นหวาน และตบด้วยราดซอสสตรอเบอร์รี่ค่ะ

เคล็ดลับ

แต่งหน้าด้วย สตรอเบอร์รี่สด วิปปิ้งครีม ขมข้นหวาน และตบด้วยราดซอสสตรอเบอร์รี่ค่ะ

อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยค่ะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: RosalynTH

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ หน้าหลักรสรินทร์