

# บิงซู น้ำแข็งไสสไตส์เกาหลี ทำกินเองที่บ้านก็ได้ ง่ายสุดๆ



## บิงซู น้ำแข็งไสสไตส์เกาหลี

ของหวานสุดฮิตจากเกาหลี ทำกินเองที่บ้านก็ได้ ง่ายสุดๆ

รู้มือไร้คะ สตอเบอร์รี่ทำง่าย ๆ ที่บ้านก็ได้ค่าไม่ต้องออกไปต่อคิวกินร้านแพงๆ

แอดซูเฟรทำทีละกะละมัง ว้าย.. ชอบเอาความจริงมาพูดเล่น ฮาๆ

### ส่วนผสม

- ไอศกรีมเกล็ดน้ำแข็ง
- นมจืด 400 มิลลิลิตร
- นมข้นหวาน 2 ช้อนโต๊ะ

### ส่วนผสมซอสสตอเบอร์รี่

- สตอเบอร์รี่สด 100 กรัม
- น้ำตาล 30 กรัม (ปรับลดได้ตามชอบใจ)

### ท็อปปิ้ง

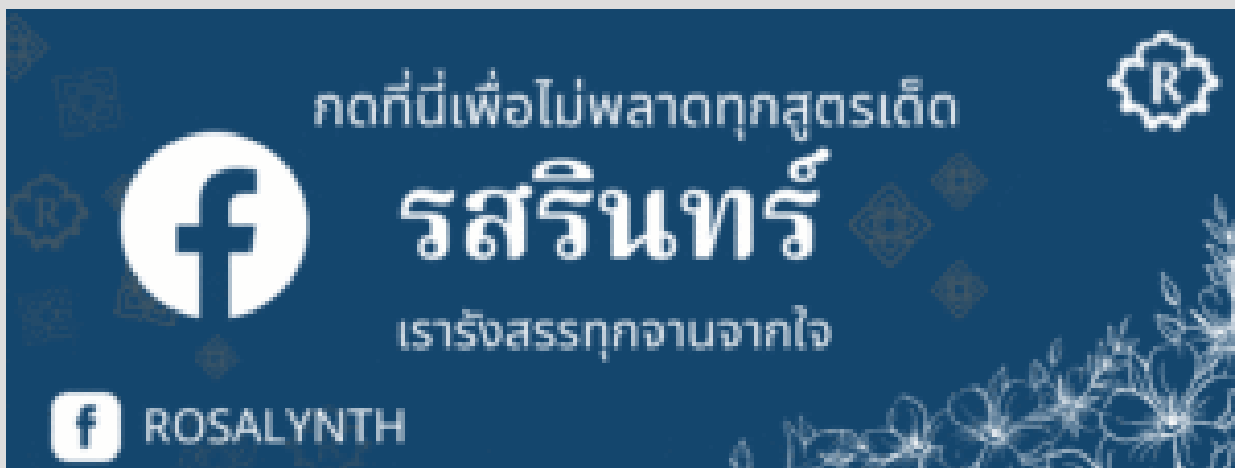
- นมข้นหวาน
- วิปป์ครีม
- สตอเบอร์รี่สด (ตามชอบ)

# วิธีทำ

1. ผสมนมจืดและนมข้นหวานเข้าด้วยกัน ใส่ในถุงซิปล็อกแผ่นเป็นแผ่นบาง นำเข้าตู้เย็นประมาณ 3 ชั่วโมง (ต้องหมั่นเอาออกมาทาบจะได้เกล็ดน้ำแข็งละเอียดค่ะ) \*\*\*ห้ามแช่เกิน 3 ชั่วโมงไม่อย่างนั้นจะได้นมแข็งแทนเกล็ดน้ำแข็งนะคะ\*\*\*
2. วิธีทำซอสสตอเบอรี่ เอาสตอเบอรี่สับกับน้ำตาลให้เนื้อเนียนก็ใช้ได้แล้วค่ะ
3. นำเกล็ดน้ำแข็งใส่ซอสสลับกับราดนมข้นเป็นชั้นๆ (อย่าลืมราดนมข้นเป็นสลับเกล็ดน้ำแข็งนะคะ ไม่งั้นตรงกลางจะจืดแย่เลยคะ)
4. แต่งหน้าด้วย สตอเบอรี่สด วิปป์ครีม ขมข้นหวาน และตบด้วยราดซอสสตอเบอรี่ค่ะ

## เคล็ดลับ

แต่งหน้าด้วย สตอเบอรี่สด วิปป์ครีม ขมข้นหวาน และตบด้วยราดซอสสตอเบอรี่ค่ะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ  
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ  
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)