



星巴克星冰乐，爱喝你就自己做

抹茶、草莓、拿铁，DIY 一点也不难

夏天一到，几乎人手一杯星冰乐！作为人气咖啡店星巴克的招牌，抹茶、草莓、拿铁味道的星冰乐是其中最受欢迎的口味。冰饮上缀着高高的奶油，搅一搅再喝下去真是沁爽过瘾。其实，星冰乐一点也不难，自己做还可以调节甜度和冰感，简直太完美啦！

抹茶星冰乐

微苦的抹茶牛奶与甜甜的炼乳、奶油真是绝配，清新不甜腻。

- 用料：**
- 牛奶 180G
 - 冰块 300G
 - 炼乳 85G
 - 抹茶粉 15G
 - 鲜奶油 适量

- 做法：**
- 1、少许牛奶温热，加入抹茶粉搅拌均匀，放凉后备用。
 - 2、将冰块放入搅拌机中，放凉后的1倒入冰块中。
 - 3、加入炼乳与剩余的牛奶，用搅拌机搅成冰沙。
 - 4、将打发的鲜奶油挤在冰沙上即可。

- 小贴士：**
- 1、可根据个人口味调节甜度，炼乳与牛奶的用量。
 - 2、饮料必备之粗吸管。



樱花星冰乐



草莓星冰乐



抹茶星冰乐

草莓星冰乐

草莓粉的颜色惹人爱，喝一口凉爽十足。

- 用料：**
- 草莓 12 颗
 - 冰块 200g
 - 鲜奶 100ml
 - 草莓酱 20g
 - 炼乳 30g
 - 香草味冰淇淋球 一个

- 做法：**
- 1、草莓洗净，去蒂将所有材料放入料理机中。榨成冰沙后，装杯。
 - 2、在杯口挤三圈半的奶油，用少许草莓、草莓酱和薄荷叶装饰即可。不喜欢奶油的可以略过此步骤。

拿铁星冰乐

咖啡控夏日必备，将奶油与咖啡搅拌在一起是很多人喜爱的星冰乐喝法。

- 用料：**
- 咖啡 3/4 杯
 - 冰块 3-4 块
 - 淡奶油 适量
 - 巧克力酱 适量

- 做法：**
- 1、淡奶油打发至干性发泡，装入裱花袋中。（裱花嘴用菊花嘴）
 - 2、咖啡里放入冰块，把淡奶油挤到咖啡冰块上。
 - 3、最后淋上巧克力酱即可。

抹茶红豆星冰乐

比市售星冰乐更健康料更足的DIY 抹茶红豆星冰乐，多多的红豆超级赞！

- 用料：**
- 牛奶
 - 红豆
 - 抹茶粉
 - 冰块
- 做法：**
- 1、抹茶粉、牛奶、冰块放进搅拌机一起搅拌。配比随意，想冰多就多加冰块；想奶味浓就多加奶。
 - 2、上面放上红豆，完成！

- 小贴士：**
- 可选做法：高品质抹茶粉过筛后用热牛奶冲开搅拌均匀，具体抹茶量和糖量看个人口味。晾凉后倒

入饼格，冻成抹茶牛奶冰块。做的时候把抹茶牛奶冰直接打碎，再浇上自己做的蜜红豆。

樱花星冰乐

人气的季节限定款，自制时可以用草莓代替，味道更易被接受。

- 用料：**
- 草莓
 - 牛奶
 - 冰块
 - 蜂蜜
 - 白糖
 - 喷射奶油
 - 抹茶粉
- 做法：**
- 1、三个小冰块，八个草莓，加入料理机。
 - 2、倒入大概 100ml 牛奶，低于草莓冰块的高度，搅拌，直到混匀。
 - 3、加入适量蜂蜜和白糖，看自己口味和减肥需求咯！继续搅拌至均匀。
 - 4、打好后的奶昔倒入杯子里，挤上喷射奶油(也可以自己打，就是麻烦些)，撒一丢丢抹茶粉，搞定！

只需三种食材 做出“最夏天”糕点

和夏天最配的糕点当数清爽的绿豆糕啦！其实，只需三种原料就可以手作一枚原汁原味的绿豆糕。放在冰箱里冰一下，沁凉清香，入口即化，配一杯茶就是最好的消暑小点。

绿豆糕

- 用料：**
- 剥皮绿豆 500g
 - 黄油 160g
 - 细砂糖 100g

- 做法：**
- 1、绿豆提前一个晚上用水泡起来，洗干净晾干水分。
 - 2、放进垫有纱布的蒸锅里去煮熟。
 - 3、把煮熟绿豆压成泥。
 - 4、炒锅里先放入黄油融化，然后倒入绿豆泥开小火慢慢翻炒。（炒锅最好是一口不粘锅）
 - 5、绿豆完全把黄油吸收完，放入细砂糖同样开小火慢慢炒。
 - 6、炒到感觉绿豆泥变少了，用锅铲翻起感觉绿豆泥比较干燥了就炒好了。
 - 7、炒好的绿豆泥凉一会儿然后过筛。这一步很重要不要嫌麻烦，过筛的绿豆糕吃起来有一种入口即化的感觉！
 - 8、把绿豆泥随意地捏成小圆球。
 - 9、把其中的一个小圆球放入模具中。（在绿豆泥放入模具之前，模具要清洗干净然后刷上一层熟的色拉油）
 - 10、把模具口朝下，手用力地按着模具把手停留三十秒钟，脱模！

- 小贴士：**
- 1、喜欢甜的就自己可以多加一点糖，不喜欢甜的直接可以少放！
 - 2、关于黄油的问题，如果不喜欢吃黄油，可以用色拉油，或者玉米油代替，嫌油太多的话可以减量。

