

## 8.17 大廚師 - 楊枝甘露

### 原料：

芒果 2 個  
柚子 1/8 個

### 調料：

椰漿 2 湯匙 (30ml)  
淡奶 2 湯匙 (30ml)  
冰糖 3 茶匙 (15 克)  
水 100ml

### 做法：

1. 芒果洗淨後，順著果核的兩側切成兩半，用刀尖部分沿著果皮把果肉取出，切成條狀。
2. 取一隻小湯鍋，加入水和冰糖，用小火熬成冰糖水後晾涼。
3. 柚子去皮，剝成小粒。
4. 把切好的芒果條放入攪拌機中，加入晾涼的冰糖水（1/2 的量），打成稍微濃稠的糊狀。
5. 在打好的芒果糊里，加入椰漿，淡奶，剝好的柚子粒和剩餘的一半冰糖水，攪拌均勻放入冰箱冷藏即可