

紅絲絨布丁奶茶



紅絲絨糖醬，以醇香可可為底，搭配酸甜莓果調和而成。

做成時下最夯的潮流飲品「奶茶」，除了能帶出紅絲絨獨特的莓果香氣，加入的雞蛋布丁更添口感，一杯多享受。

亦可搭配焙妮樂水果碎片，更添風味呦！

材料

紅絲絨布丁奶茶

 沖泡式雞蛋風味布丁粉 10g

熱水 50ml

冰塊 200g

 紅絲絨糖醬 30ml

紅茶湯 200g

奶精 44g

奶泡 適量

 焙妮樂®蔓越莓碎片 適量

製程

紅絲絨布丁奶茶

- 1.以水：布丁粉=5：1的比例，以小火攪拌溶解至微沸，裝入容器冷藏凝固成布丁。
- 2.於杯中加入冰塊。
- 3.將熱水、紅絲絨糖醬、紅茶湯、奶精攪拌均勻後加入杯中。
- 4.裝飾適量奶泡、焙妮樂蔓越莓碎片，即完成。



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw