

煮热饮烤饼干 坐等雪来

又到DIY奶味热饮的时候了

天越来越冷了,夏日里那些备受推崇的冰凉饮品,已经被全国多数地区的小伙伴们抛弃了,转而投向那些适合现在饮用的热饮了。今天为大家介绍几款可以轻松搞定的奶味热饮,非常适合日常饮用。

●奶香玉米汁

材料:
糯玉米 300g、新鲜牛奶 500g、白糖 25g

做法:
1.玉米去皮,去须,切成小段,然后用刀子转着圈把玉米粒切下来;
2.把玉米粒上锅蒸熟,放入料理机,倒入白糖(根据个人喜好,酌情增减),再倒入新鲜牛奶(约 125g),加入同牛奶等量的纯净水或温开水,开机搅拌;
3.搅好的汁用滤网过滤即可。

●浓情巧克力热饮

材料:
牛奶、巧克力、可可粉、淡奶油、白糖

做法:
1.巧克力切小块,牛奶放锅里加热至微沸,加入巧克力和可可粉,边加热边搅拌,淡奶油加糖打发;
2.装入裱花袋,挤在热可可上面,最后撒上少许可可粉即可。

●姜汁撞奶

材料:
生姜 70g、纯牛奶 200ml、砂糖适量

做法:
1.生姜洗净去皮,切成小块,放入搅拌机搅拌。用纱布裹着姜末,挤出姜汁,装入碗中;
2.纯牛奶和糖一起倒入锅中,一边煮一边搅拌,温度达到 80℃ 关火;
3.倒牛奶时要将牛奶快速倒在姜汁上,此流程称之为“撞”;
4.静置 5-10 分钟即可。

●奶绿

材料:
绿茶、牛奶、水、糖适量

做法:
1.煮开水,放入茶叶煮至偏棕黄色,加入牛奶,再煮 3-5 分钟;
2.冷却至室温,过滤完即可。

●牛奶炖蛋

材料:
鸡蛋 2 个、牛奶 220ml、糖适量

做法:
1.鸡蛋打成蛋液,将牛奶倒入蛋液中,朝一个方向搅拌至均匀,静置 3 分钟;
2.将牛奶蛋液用筛网过滤 1 次,把过滤好的牛奶蛋液慢慢倒入碗中;
3.碗上面裹上保鲜膜,用牙签在表面扎几个小孔;
4.锅下冷水,把碗放入蒸锅,盖上锅盖大火烧开,中火蒸 15 分钟;
5.打开锅盖,撕掉保鲜膜,细腻香滑的牛奶炖蛋就蒸好了。

●紫薯豆浆

材料:
紫薯 150g、豆浆 150ml、糖适量

做法:
1.紫薯洗净后上锅蒸熟,然后去皮切小丁;
2.在紫薯上倒上豆浆,搅拌均匀即可。(宗禾)

天越来越冷了,小伙伴们有没有在家“温茶煮酒,坐等雪来”呢?其实试着制作甜蜜精致小点心也是不错的选择。想想吧,外面狂风暴雨,而你在家里DIY奶味热饮,拿出亲手制作的小饼干,跟亲爱的家人、朋友愉快地聊天、看雪,多么惬意!而且这些小点心作为礼物送人有心更有爱,最重要的是健康又美味啊!



希腊可球



巧克力豆(罂粟籽饼干)



抹茶玛格丽特



花生酱芝士饼干



奶绿

手工小饼干 健康又美味

●蓝莓希腊可球(原味果酱曲奇)

材料:
牛油 80g、糖粉 50g、盐 3g、鸡蛋 1 个(约 50g)、低筋面粉 150g、蓝莓果酱适量

做法:
1.牛油室温放软混合糖粉打至微微发白后,分 2-3 次加入打散的鸡蛋打均匀。
2.低筋面粉过筛后,混合盐搅拌均匀,然后倒入牛油内搓均匀。
3.取 10-15g 小团搓好放在托盘内,用蘸了水的筷子在小团表面扎上小孔备用。
4.小团一一涂上适量蓝莓果酱。
5.烤箱 180℃ 预热 10 分钟,175℃ 烤 15 分钟至表面微微金黄色即可。

提示:
可按照个人喜好更换不同口味果酱。

●花生酱芝士饼干

材料:牛油 80g、卡夫芝士粉 30g、低筋面粉 170g、鸡蛋 1 个(约 50g)、糖粉 80g、花生酱 55g、泡打粉 3g、盐 1g

做法:
1.低筋面粉过筛后混合卡夫芝士粉、泡打粉和盐搅拌均匀备用。
2.牛油室温放软后加入糖粉打至微微发白膨胀后,分 2-3 次加入搅散的鸡蛋打均匀,然后再分 2-3 次加入花生酱打均匀备用。

3.加入混合好的面粉搓均匀后,分割成 10-15g 左右的小粉团放在托盘内,用叉子压出花纹备用。

4.烤箱 180℃ 预热 10 分钟,烤箱中层 175℃ 烤 20-25 分钟即可。

提示:
除了用芝士粉,还可以用早餐芝士片代替,切碎后,倒入面粉再倒入芝士片碎搓均匀即可。

●巧克力豆豆(罂粟籽饼干)

材料:牛油 75g、糖粉 60g、熟蛋黄 1 个、可可粉 15-20g、低筋面粉 100g、烘焙用罂粟籽 10-15g、巧克力豆豆 20-30g

做法:
1.低筋面粉过筛后,混合可可粉搅拌均匀备用。
2.牛油室温放软后加入糖粉,用直型打蛋器打均匀,然后放入压烂的熟蛋黄快速轻轻搅拌均匀备用。
3.倒入巧克力豆豆搅拌均匀后,倒入面粉,撒上罂粟籽搅拌均匀搓成粉团。

4.用保鲜膜包好粉团塞入长条饼干模内,按压定型后取出放入冰箱冷冻格冷藏 30-60 分钟(按照季节调整)。
5.取出冷冻好的饼干条,用刀子均匀切块,均匀铺在托盘上。

6.烤箱 180℃ 预热 10 分钟,180℃ 中层烤 20-25 分钟即可。

提示:
经过灭活处理的罂粟籽为高端烘焙

材料,在国外多用于烤制各类西式点心,甚至可制作特色饮料,罂粟籽跟巧克力味道特别搭配,制作巧克力点心加入适量的罂粟籽会散发浓郁特殊的香气,让人食欲大增。罂粟籽可在网店或者烘焙材料店购买到。

●抹茶玛格丽特

材料:牛油 100g、熟蛋黄两个、糖粉 65-70g、低筋面粉 200g、抹茶粉 20-30g、盐 2g、香油精 1-2 滴(如无可省)

做法:
1.低筋面粉过筛后混合抹茶粉、盐搅拌均匀备用。
2.牛油室温放软后,加入糖粉用电动打蛋器打至微微发白膨胀后,分 2-3 次放入压烂的熟蛋黄,打均匀后滴 1-2 滴香油精搅拌均匀备用。
3.放入面粉,搓成光滑微湿的粉团,用保鲜膜包好放入冰箱冷藏格冷藏 1 个小时。

4.取出冷藏好的粉团分割成 10-15g 小圆放在托盘上,用拇指压一下即可。

5.烤箱 180℃ 预热 10 分钟,中层烤 15-20 分钟即可。

提示:
抹茶为参考口味,喜欢的话可不加抹茶粉,或者用其他口味的粉类如可可粉、草莓粉等代替。

(Amber)