

低糖豆漿布丁



豆漿材料

黃豆 50 克（浸洗淨）
水 適量

布丁材料

豆漿 500 克
細砂糖 40 克
魚膠片 10 克（已浸軟）
士多啤梨 適量
士多啤梨果醬 適量

做法

1. 把黃豆放入 PS800 全能冷熱破壁養生機的杯中，加水至熱飲最高水位線，蓋上安全杯蓋。
2. 選擇「智能菜單」，選擇「豆漿」菜單，按「啟動」，完成攪拌和煲煮後，煮成豆漿。
3. 趁熱，把 500 克的豆漿倒入碗中，加入細砂糖和已浸軟的魚膠片，輕手攪拌混合至魚膠片溶解。
4. 倒入甜品杯中，冷卻至凝固，放上士多啤梨果醬和士多啤梨，即成。

關聯產品：PS800 全能冷熱破壁養生機