

CÁCH LÀM SỮA BẮP

1. NGUYÊN LIỆU

- ✓ Bắp mỹ: 2 trái lớn
- ✓ Sữa tươi: 440 ml
- ✓ Đường cát: 80g
- ✓ Nước chín: 1,2 lít



2. THỰC HIỆN

- ✓ Bắp lột vỏ, rửa sạch. Cho vào nồi luộc chín, vớt trái bắp ra tô và để ráo (giữ lại nước luộc bắp).
- ✓ Tách hạt bắp, cho bắp vào máy xay sinh tố và xay nhuyễn.
- ✓ Đổ bắp ra rây và lược lấy nước cốt bắp.
- ✓ Cho (nước luộc bắp + nước cốt bắp + sữa tươi = 1,8 lít) + đường cát vào nồi và khuấy đều.
- ✓ Nấu sôi sữa bắp với lửa vừa. Khi sữa sôi nhẹ, hớt bọt và tắt bếp.

3. YÊU CẦU THÀNH PHẨM

- ✓ Nước uống sữa bắp có màu vàng nhạt, mùi thơm của bắp mỹ và vị ngọt nhẹ.

