



## 經典芝士奶蓋

### 食材

### 經典芝士奶蓋

安佳鮮奶油乳酪	300g
安佳牛奶	300g
安佳鮮奶油	1000ml
細砂糖	50g
海鹽	7g



### 作法

1. 安佳鮮奶油乳酪靜置軟化，切成約2cm長寬的小塊，倒入果汁機。
2. 將安佳牛奶、細砂糖、海鹽倒入果汁機內，以低速攪拌10秒鐘，直到攪拌均勻。
3. 將安佳鮮奶油倒入果汁機中，以低速攪拌10秒鐘，直到芝士奶蓋為較稠的流動狀態。

### 應用

甜甜的紅茶、綠茶、青茶、麥茶、水果茶都很適合。一起來當幸翳的白鬍子吧。