

น้ำแข็งไสมะละกอ



ส่วนผสม (สำหรับ 2 ที่)

มะละกอสุก	250	กรัม
น้ำต้มสุก	2	ถ้วย
น้ำเชื่อม	1	ถ้วย
เกลือป่น	$\frac{1}{4}$	ช้อนชา

ใบสัระระแหงสำหรับตกแต่ง



วิธีทำ

1. ปอกเปลือกมะละกอออก หั่นเป็นชิ้นเล็กๆ นำไปแช่เย็นนานประมาณ 20-30 นาที
2. ใส่มะละกอลงในเครื่องปั่น ตามด้วยน้ำต้มสุก น้ำเชื่อม และเกลือ ปั่นส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน จนเนื้อเนียน ปิดเครื่อง
3. เทใส่ถาดอะลูมิเนียมทรงสูง นำไปแช่แข็งจนเป็นน้ำแข็ง ใช้ช้อนขูดให้เป็นเกล็ด ตักใส่ถ้วย ตกแต่งด้วยใบสัระระแหง เสริฟได้ทันที

