

Корейское клубничное молоко

Вам понадобится

| | |
|----------|----------|
| Клубника | 200 г |
| Сахар | 75 г |
| Вода | 40 мл |
| Молоко | 400 мл |
| Ванилин | по вкусу |
| Лед | по вкусу |

Приготовление

- 1** Промыть и нарезать ягоды небольшими кубиками. Разделить ее на 2 части, одну выложить в сотейник.
- 2** Добавить к клубнике сахар, воду и ванилин по вкусу. Тщательно перемешать ингредиенты с помощью венчика.
- 3** Поставить сотейник на средний огонь. Когда клубничная масса закипит, проварить ее еще 2-3 минуты и убрать с плиты.
- 4** В готовую массу добавить оставшуюся клубнику и перемешать. Слегка остудить и убрать смесь в холодильник на 30 минут.
- 5** Готовое клубничное пюре разложить поровну по двум бокалам. В каждый бокал добавить лед и влить молоко, слегка перемешать.