

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.