**สตรอว์เบอร์รีชีสเค้กแฟรบปูชิโน่**

สตรอว์เบอร์รีชีสเค้กสมูทตี้ก็เคยลองมาแล้ว คราวนี้ลองมาทำสตรอว์เบอร์รีชีสเค้กแฟรบปูชิโน่ สูตรจาก [นิตยสารแม่บ้าน](https://www.maeban.co.th/) จับสตรอว์เบอร์รีปั่นกับนมสด น้ำหวาน และครีมชีส เพิ่มความหอมมันจากไอศกรีมวานิลลา แต่งหน้าด้วยแครกเกอร์บดกับไวท์ช็อกโกแลตขูด   
  
ส่วนผสม สตรอว์เบอร์รีชีสเค้กแฟรบปูชิโน่

• นมสด 1 ถ้วยตวง

• สตรอว์เบอร์รี 1/2 ถ้วยตวง

• น้ำหวานกลิ่นสตรอว์เบอร์รี 2 ช้อนโต๊ะ

• ครีมชีส 80 กรัม

• ไอศกรีมรสวานิลลา 2 ลูก

• แครกเกอร์บดหยาบ 100 กรัม

• ไวท์ช็อกโกแลตขูด (สำหรับตกแต่ง)

วิธีทำสตรอว์เบอร์รีชีสเค้กแฟรบปูชิโน่

1. ใส่นมสด สตรอว์เบอร์รี น้ำหวาน ครีมชีส และไอศกรีมรสวานิลลาลงในเครื่องปั่นน้ำผลไม้ ปั่นให้เข้ากันจนละเอียด

2. ใส่แครกเกอร์ลงในแก้ว 50 กรัม รินส่วนผสมนมสดปั่นลงไป ตกแต่งด้วยแครกเกอร์ที่เหลือและไวท์ช็อกโกแลต