# 杨枝甘露

## 材料准备

1. 主料：大芒果1个(果肉约200g)
2. 辅料：西米25g、纯牛奶150g、淡奶油、西柚、细砂糖10g(可有可无)

## 制作步骤

①芒果切成小粒，留一部分卖相完整的作为装饰，剩下的加入纯牛奶打成芒果泥（芒果较酸可加入10g细砂糖），放入冰箱冷藏3h

②锅中水开加入西米，大火煮15min至西米中有一点白芯关火，盖盖焖10min直至西米完成变透明

③西米过滤加入冰水中清洗后再次过滤备用

④组装：芒果泥倒入碗中，然后加入西米，混合均匀后加入一点淡奶油，最后放芒果粒和西柚粒作为装饰，丰富口感。