# 椰奶小方1

## 材料准备

1. 主料：牛奶250g、细砂糖25g、玉米淀粉30g、淡奶油/炼乳
2. 辅料：椰蓉

## 制作步骤

①锅中倒入牛奶、细砂糖、玉米淀粉和淡奶油/炼乳，搅拌均匀

②开小火加热，边加热边搅拌至顺滑面糊状，关火冷却

③找一个容器，铺上保鲜膜，将冷却的牛奶糊倒入容器中，放入冰箱冷藏3h，取出后用刀切成小方块，均匀裹上椰蓉（可以将牛奶小方椰蓉放到保鲜盒中摇晃，也可以用筷子一块一块地蘸椰蓉）

# 椰奶小方2

## 材料准备

1. 主料：牛奶135g、淡奶油95g、椰浆60g、糖霜35g、吉利丁粉10g
2. 辅料：椰蓉适量

## 制作步骤

①锅中倒入牛奶、淡奶油、椰浆、糖霜，搅拌均匀

②小火加热让糖霜融化，后加入吉利丁粉，搅拌至融化后关火晾凉

③找一个容器，铺上保鲜膜，将晾凉的液体倒入容器中，放入冰箱冷藏3-4h，取出后用刀切成小方块，均匀裹上椰蓉（可以将牛奶小方椰蓉放到保鲜盒中摇晃，也可以用筷子一块一块地蘸椰蓉）