# 红糖/三鲜/水果/糍粑冰粉

## 材料准备

1. 主料：冰粉籽
2. 辅料：西瓜、菠萝、猕猴桃、蓝莓、芒果、火龙果、红糖、醪糟、花生、芝麻、悠哈味觉糖、小丸子、糍粑

## 制作步骤

①50g冰粉籽包入纱布，扎紧

②放入1.2L凉开水/纯净水中，浸泡10min后开始揉搓，揉搓出泡至冰粉籽表面不滑腻，加50ml澄清石灰水（生石灰：净水=1：10）搅匀，冷藏凝结

③红糖加净水煮化制成红糖浆，小丸子（即小汤圆）煮熟，水果切丁，花生炒熟后碾成花生碎，芝麻炒熟，

④自由组装，盛一碗冰粉，淋上红糖浆、醪糟，撒上各种水果丁、小丸子、悠哈味觉糖、花生碎和芝麻。