*多肉水果啵啵茶*

\*啵啵茶公式：1/5果肉+1/5小料+2/5水果冰沙+1/5奶盖。

1、准备果肉：大杨梅洗净后去核留肉；荔枝剥皮去核；西瓜肉去籽切块。

2、完美芝士海盐奶盖简易方子：50g奶油奶酪+70g牛奶+30g炼乳+150g淡奶油+1g玫瑰海盐。淡奶油先用打蛋器打成有纹路的慕斯状，芝士奶酪、牛奶、炼乳放入搅打器中打匀变成奶酪糊，再加入淡奶油和盐，完成。

\*玫瑰海盐的口感更好。

3、2袋绿茶包泡好后加冰冷却，然后制作绿茶冰沙：破壁机中放入120g果肉+100g冰块+80g冷却的绿茶+10g蜂蜜，搅打。

4、杯子分别放入1/5果肉，用勺子捣碎碾压至出汁：。再按个人喜好放入1/5杯小料：桂花茶冻、小芋圆、脆啵啵（小料某宝都能买得到）。

5、倒入步骤3的冰沙、步骤2的奶盖，完成。

6、表面装饰一下。