

# 七种冰器

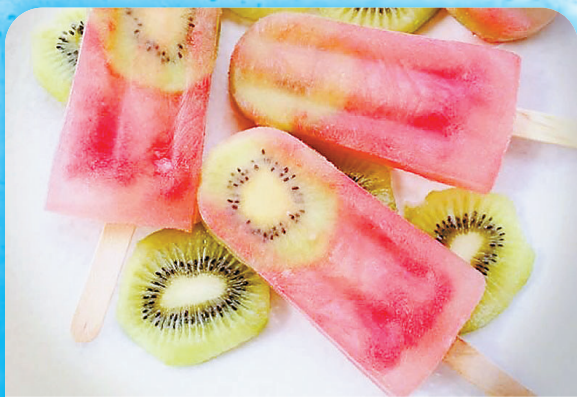
冰棍是夏天必不可少的降温“神器”。如果嫌外面买的冰棍添加剂太多,不妨自己动手试试。这七种“冰器”特别好吃,颜值也超高,重点是制作超简单——不妨用它们来横扫炎热吧!

## 好吃好看好上手



### 动力西柚冰棍

半个西柚榨汁,再加半瓶味全,打匀后倒入模具冷冻即可。



### 西瓜奇异果冰棍

将西瓜榨汁,奇异果切片。模具中放入一片奇异果,再倒入西瓜汁,半凝固后插入冰棒冷冻即可。



### 杨梅汁冰棍

杨梅加盐浸泡一小时,再放入锅中加水、加冰糖煮几分钟后关火。取汁和果肉放入模具冷冻即可。



### 樱桃酸奶冰棍

樱桃去蒂、去核后掰开,挤出汁液与酸奶大致混合。一勺酸奶一块果肉装入模具冷冻即可。



### 双莓酸奶冰棍

将草莓打成汁,一勺酸奶一勺草莓汁放入模具。或将蓝莓酱与酸奶混合,再倒入模具冷冻即可。



### 樱花雪碧冰棍

樱花温水泡开后,加雪碧倒入模具。半凝固后再插入冰棍棒,并适当调整一下上浮的樱花,让樱花位置居中会更好看。



### 树莓酸奶冰棍

将新鲜树莓叉成颗粒状,再与酸奶混合入模冷冻即可。

作者:施施小妆—ZZ

来源:下厨房

### 小贴士

1. 纯酸奶和果泥的做完就能插冰棍棒子;纯果汁的因为太稀,需要等到半凝固时再插棒子(指无盖子的情况下)。
2. 脱模的时候用冷水冲10秒就可轻松脱模。