

GIẢI NHIỆT HIỆU QUẢ VỚI CÁCH LÀM SINH TỐ CAM TÁO CỰC NGON

Cam và táo đều là hai loại trái cây có hương vị thơm ngon, cực kỳ hấp dẫn người thưởng thức và chứa rất nhiều vitamin, khoáng chất tốt cho sức khỏe. Thay vì ăn cam tươi, táo tươi đơn giản như chúng ta vẫn thường dùng, bạn hãy bỏ chút thời gian cùng **cachlam9.com**, **thực hiện cách pha chế sinh tố cam táo ngon đúng chuẩn** để cả gia đình cùng giải nhiệt ngày hè, đánh tan nắng nóng, mệt mỏi thật hiệu quả nhé.



Cách pha chế sinh tố cam táo

Chuẩn bị nguyên liệu pha chế sinh tố cam táo

(Nguyên liệu để pha chế 2 ly sinh tố cam táo)

1. Cam: 3 trái, bạn có thể sử dụng cam Vinh, cam sành, cam giấy, cam đường hay cam mật đều rất ngon nhé, tuy nhiên phải đảm bảo lựa chọn những trái cam tươi ngon để thực hiện **cách pha chế sinh tố cam táo ngon, giải nhiệt ngày hè**.
2. Táo: 2 trái.

3. Chanh tươi: 1 trái.
4. Mật ong: 2 thìa.
5. Sữa đặc có đường: 4 thìa.
6. Sữa tươi có đường: 100ml.
7. Đá bào: Vừa đủ dùng.



CachLam9.Com

Thực hiện pha chế sinh tố cam táo

Táo: Ngâm qua nước muối loãng 15 phút cho đảm bảo rồi rửa sạch với nước lạnh, để ráo, gọt vỏ, bỏ phần cùi nhỏ bên trong, thái miếng nhỏ.

Cam: Rửa sạch, để ráo, thái 2 lát tròn, mỏng vừa để **hương dẫn cách pha chế sinh tố cam táo đẹp mắt và hấp dẫn**, tách vài múi cam nguyên tép để riêng, phần còn lại lấy nước cốt cam.

Chanh tươi: Lấy nước cốt. Cho táo thái miếng, nước cốt cam, nước cốt chanh tươi, 2 thìa mật ong, 4 thìa sữa đặc có đường, 100ml sữa tươi có đường vào máy xay sinh tố xay nhuyễn mịn, nêm nếm lại hương vị sao cho vừa ăn, có thể cho thêm sữa đặc có đường nếu bạn thích vị ngọt hoặc nước cốt chanh tươi nếu bạn thích thưởng thức sinh tố cam táo chua hơn một chút nhé.

- Thực hiện pha chế sinh tố cam táo

Rót **sinh tố cam táo** ra ly, cho vào mỗi ly một ít múi cam nguyên tép, đá bào vừa đủ dùng, gắn trên thành ly 1 lát cam tươi thái mỏng cho đẹp mắt nữa là bạn đã hoàn thành xong **cách làm sinh tố cam táo ngon mát lạnh** rồi đấy.

Trường hợp nếu bạn muốn thưởng thức món **sinh tố cam táo** nguyên chất, không dùng kèm đá bào thì cho ly sinh tố cam táo đã pha chế vào ngăn mát tủ lạnh 2-3 tiếng rồi lấy ra dùng nhé, sẽ ngon đậm đà và vô cùng bổ dưỡng đấy.



CachLam9.Com

Yêu cầu và thưởng thức sinh tố cam táo.

Ly sinh tố cam táo được trình bày rất đẹp mắt, hấp dẫn, dậy mùi thơm quyến rũ, vị ngọt béo chua nhẹ thanh khiết, mát lạnh có tác dụng kích thích khẩu vị người thưởng thức rất hiệu quả đặc biệt trong những ngày hè nắng nóng.

Với món **sinh tố cam táo hấp dẫn** này, bạn nên dùng lạnh cho ngon nhé, có thể dùng kết hợp đá bào, kem tươi hay để vào ngăn mát tủ lạnh 2-3 tiếng rồi lấy ra.



CachLam9.Com

Thưởng thức sinh tố cam táo ngon mát lạnh ngày hè

Món **sinh tố cam táo ngon, bổ dưỡng** tuy được pha chế hết sức đơn giản nhưng lại mang đến cho người thưởng thức những cảm nhận hết sức đặc biệt đấy, thay vì uống nước cam tươi hay ăn táo theo cách thông thường bạn lại được cảm nhận vị ngon tự nhiên của hai loại trái cây này hòa quyện với một số nguyên liệu khác trong một thức uống chứa nhiều dinh dưỡng và có tác dụng giải nhiệt rất hiệu quả. Hãy thực hiện ngay **cách pha chế sinh tố cam táo ngon, hấp dẫn** trên đây để cả gia đình cùng thưởng thức nhé!

Nguồn Suu tầm./.