

## 红豆酸奶冰棍

这个冰棍，参考了大妈猪的冰棍做法，特地在此先行谢过。

上个周末聚会的时候，大家说起小时候的零食，好些人不约而同的提起了冰棍，果然是小时候最经典的零食啊！然后俺的馋虫就被勾引了出来，跑去中国店买了包红豆回来做红豆冰棍。

红豆馅原料：

1 包红豆（12 盎司，约 340 克）

水适量

1 杯压实的红糖（或者根据个人口味增减）



做法：

红豆加水浸泡一晚上，第二天洗干净，放入高压锅，加入红糖，加水加到刚刚没过红豆的样子，盖好高压锅，大火煮到高压锅上汽后，转成中小火，接着压 10 分钟，想让红豆更软烂的话，可以时间稍微再长一点。

冷却后，就可以用来做冰棍啦！这样一包红豆能做出很多红豆馅，可以晾凉后分袋装好，冷冻在冰箱里，以后做红豆包，豆沙面包或者别的红豆馅的点心时，就可以直接拿出来用了。

冰棍原料：

1 又 1/2 杯原味酸奶

1 杯红豆馅

3 大勺白糖（或者根据个人口味增减）

做法：

将白糖和酸奶搅匀，等白糖都化开以后，加入红豆馅，搅拌均匀，装入冰棍模具中，冷冻过夜即成。

真好吃啊真好吃！