

### พุดdingชาเขียวแก้ว

#### ส่วนผสมของแห้ง (ผงสำเร็จรูป)

1. ผงวุ้น	200	กรัม
2. แป้งข้าวโพด	1/4	ถ้วยตวง
3. ผงเจียะกอ (แคลเซียมซัลเฟต)	3	ช้อนโต๊ะ

#### ส่วนผสมนม

1. นมสด	4,000	กรัม
2. น้ำตาลทราย	150	กรัม
3. ผงสำเร็จ	5	ช้อนโต๊ะ

#### ส่วนน้ำราดพุดding

1. นมข้นจืด	400	กรัม
2. น้ำสะอาด	400	กรัม
3. นมข้นหวาน	150	กรัม
4. ชาเขียว	60	กรัม



วิธีทำส่วนที่ 1

1. ผสมผงสำเร็จและน้ำตาลทรายเข้าด้วยกันเตรียมไว้



2. ผสมนมสดและผงสำเร็จที่เตรียมไว้คนผสมให้ทั่วดี



3. ต้มส่วนผสมนมด้วยไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน คนผสมตลอดเวลาจนกระทั่งส่วนผสมร้อนจัด ใช้เวลาประมาณ 45 นาที และพักให้ส่วนผสมเดือด ยกกรององ ส่วนผสมที่ได้ตักใส่ถ้วย พักให้ส่วนผสมอยู่ตัว



4. หั่นแหว้ให้เป็นชิ้นบาง ๆ และนำไปวางบนฟูดั่ง



## วิธีทำส่วนที่ 2

เตรียมหม้อต้มเทวต์ดูดิบหลักลงไป เติมนมข้นจืด เติมน้ำสะอาด เติมนมข้นหวาน คนจนละลายเข้ากันดี เปิดไฟเบา ถึงปานกลางต้มส่วนผสมให้เดือด พอน้ำเริ่มเดือดใส่ชาเขียว จากนั้นปิดไฟ พักให้อุ่น และกรองเพื่อให้น้ำเนียนขึ้น จากนั้นตักน้ำราดบนพุดดิ้งที่เตรียมไว้ ราดลงไปประมาณ 70 - 80 กรัม

