

스트로베리 커피 스무디와 프로즌 요거트 우피 파이

🕒 20 분 🍷 중간



조리기구

오븐
믹서

네스프레소 추천 커피



주재료

- 스무디
- 비발토 룡고 캡슐 1 개
- 딸기 6 개
- 스트로베리 소르베 1 스푼
- 슈가 케인 시럽 1 티스푼
- 우피 파이
- 버터 120 G
- 달걀 1 개
- 자당 150 G
- 밀가루 250 G
- 베이킹 파우더 1 티스푼
- 중탄산 소다 1 티스푼
- 소금 한 꼬집
- 버터 밀크 125 MI 혹은 우유 100 MI 와 플레인 요거트 50 G)
- 바닐라 가루 1 티스푼
- 프로즌 요거트 필링 500 MI

영감



함께 만들어봐요!

- **우피파이**
 - 오븐을 180도로 예열하고 트레이에 유산지를 깐다
 - 부풀어오를 때 까지 에 달걀과 설탕을 섞고, 밀가루, 베이킹 파우더, 중탄산염 소다, 소금, 바닐라, 그리고 버터밀크를 넣습니다
 - 잘 섞어준 후 작은 덩어리로 트레이에 올린다
 - (약 1 큰술 사이즈) 10 분 정도 굽는다
 - 식힌다
- **컵케익**
 - 프로즌요거트 필링을 냉동실에 넣는다
 - 서빙하기 20 분 전에 꺼낸다
- **스무디**
 - 딸기를 깨끗이 씻어 물기를 뺀 후, 블렌더에 시럽, 소르베, 얼음, 그리고 비발토 룡고를 블렌더에 넣어 섞는다
 - 스무디하게 될 때까지 강하게 블렌드한다