

西红柿沙冰



心血来潮，随手做的，没想到还挺好吃的。

原料：

2 个大的成熟的西红柿

1/2 杯白糖

做法很简单，把西红柿剥了皮，切成小块，放到冰箱里冻硬，然后拿出来，放室温下约 10 到 15 分钟，等西红柿略软了，放到粉碎机（food processor）里面，加入白糖，开动机器，打细成沙冰就好了。