

鲜榨玉米汁



原料：

- 3 根玉米
- 5 杯水
- 3 大勺白糖

做法：

玉米去掉外壳和玉米穗，放微波炉高火 4 分钟，拿出来，翻个面，再次高火 4 分钟或者直到玉米熟透为止。

用刀切下玉米粒，然后往切好的玉米粒里加 4 杯水，放到粉碎机（blender）里打成玉米浆。把玉米浆放到煮锅里，加白糖和剩下的 1 杯水，大火烧开后转成小火煮 15 到 20 分钟，中间时不时的搅拌一下，以防糊底。

这次买的玉米比较巨大，3 根玉米切了 3 杯的玉米粒，所以玉米粒跟水的比例差不多是 3:5，当然，如果有人比我还小气的话，其实还可以再多加一点水。。。。。。O(∩_∩)O~

煮好的玉米汁过滤掉玉米渣子，就是香浓的玉米汁啦！