

นม 137 ดีกรี แนะนำขนมมงคล สุขภาพดี รับประทานเทศกาลตรุษจีน



เทศกาลตรุษจีนเป็นช่วงเวลาที่สำคัญของคนจีนทั่วโลก รวมถึงคนไทยเชื้อสายจีน จะมารวมตัว พบปะ เยี่ยมเยียน และรับประทานอาหารพร้อมหน้าพร้อมตากัน นอกจากเป็นเวลาแห่งความอบอุ่นของครอบครัวประจำปีแล้ว ยังมีความเชื่อกันว่า การรับประทานอาหารมงคลร่วมกันจะนำความโชคดี มั่งคั่ง ร่ำรวย มาสู่สมาชิกในครอบครัวตลอดปีอีกด้วย

ขนมบัวลอย เป็นขนมมงคล ตามความเชื่อว่าการทานขนมรูปร่างกลมจะทำให้ครอบครัวกลมเกลียว มีความรักและผูกพันกัน วันนี้นม 137 ดีกรีจึงขอเสนอเมนูขนมบัวลอย ที่ทำไม่ยากและดีต่อสุขภาพ คือ ขนมบัวลอยพิสตาชิโอลา วา โดยปั้นแป้งข้าวเหนียวผสมกับนมพิสตาชิโอสูตรช็อกโกแลตแล้วหุ้มดาร์กช็อกโกแลต เมื่อต้มสุกจะได้ขนมบัวลอยที่มีไส้ช็อกโกแลตลาวา ราดด้วยนมพิสตาชิโอรสดั้งเดิม จะได้รับรสชาติ อร่อย หอมมัน

ขนมบัวลอยสูตรนม 137 ดีกรีจะมีแคลเซียม วิตามินบี เหล็ก ฟอสฟอรัส ไฟเลต แมกนีเซียม จากนมพิสตาชิโอที่คั้นจากถั่วสดเต็มเมล็ด ซึ่งเมนูนี้เหมาะสำหรับทุกเพศทุกวัน เป็นขนมมงคลที่ดีต่อสุขภาพและเหมาะกับเทศกาลตรุษจีนเป็นอย่างยิ่ง

หากต้องการวิธีปรุงโดยละเอียด ติดตามได้ที่หนังสือ 37 Ways To Go Dairy Free ; 37 สูตรอาหารทางเลือก
ปราศจากนมวัว ,มีจำหน่ายตามร้านหนังสือชั้นนำ เพื่อให้ให้ช่วงเวลาแห่งความสุข เพื่อช่วงเวลาแห่งสุขภาพดีไป
พร้อมกัน และติดตามข่าวสารเพื่อสุขภาพได้ที่ www.facebook.com/137degrees