

# 桃子冰茶

## Peach Iced Tea

### TIME 时间

Cooking 烹饪 20 min.

Baking 烘焙 0 min.

Resting 静置 1 h.



### INGREDIENTS 原料 (2升量)

4个 桃子  
2升 水  
100克 糖  
4茶匙 红茶  
4茶匙 薄荷茶  
4条 柠檬皮  
1汤匙 柠檬汁  
冰块

### UTENSILS 器具

刀, 砧板, 削皮器, 煮锅, 大罐, 烧水壶, 榨汁机, 调酒勺

### STEPS 步骤

- STEP 1** 原料: 4个桃子  
器具: 刀, 砧板, 削皮器  
将所有桃子削皮后去核, 切成易入口的小块。
- STEP 2** 原料: 1.7升水  
用烧水壶把水煮沸。把茶包、薄荷茶和柠檬皮一起放入大罐中, 倒入热水, 泡**10分钟**, 然后取出茶包、薄荷茶和柠檬皮。
- STEP 3** 原料: 300毫升水, 100克糖  
器具: 煮锅, 调酒勺, 榨汁机  
与此同时, 将大部分桃子块倒入煮锅中, 留约1个桃子量的桃子块用作最后的装饰(可选)。向煮锅中加入凉水和糖。中高火加热, 煮沸后调至小火, 开盖煮**10分钟**, 并不时搅拌。将桃子和糖浆倒入榨汁机, 榨取得到桃子浆液。
- STEP 4** 原料: 1汤匙柠檬汁, 冰块  
器具: 调酒勺, 大罐  
往大罐中加入柠檬汁, 倒入桃子浆液, 搅拌均匀。往大罐中加入预留的桃子块, 冷却**1小时**后, 放入冰箱冷藏。饮用时加入冰块, 尽情享受!