

# Japanese Shine Muscat Grapes Sandwich with Fresh Cream

@Cookingbypat



Serves 1-2

## Ingredients :

Sliced Sandwich Bread

Japanese Shine Muscat Grapes

Whipped Cream 200 ml.

Icing sugar 1 tablespoon (adjust as you like)

1. Pour the cream into the cup, followed by icing sugar, and whip the cream for 1-2 minutes, or until the cream forms.
2. Apply the finished cream to the bread. thickness as you like. Then put the Japanese Shine Muscat grapes and cream on top again. Then bring the bread to cover the top.
3. Then use the tip of the spoon to make cuts across the surface so that the maple syrup, which you now pour over it, can seep in.
4. Use plastic wrap for food tightly wrap the finished sandwiches. Then put in the freezer for 30 minutes.

# อู๋นเขี้ยวญี่ปุ่นแซนวิชครีมสด

@Cookingbypat



สำหรับ 1-2 ท่าน

## วัตถุดิบ:

ขนมปังแซนด์วิชแบบตัดขอบ

อู๋นเขี้ยวญี่ปุ่นไซน์มิสคัต (Shine Muscat)

วิปครีม 200 ml.

น้ำตาลไอซิ่ง 1 ช้อนโต๊ะ (เพิ่ม-ลดหวานได้ตามชอบ)

1. เทครีมลงในถ้วย ตามด้วยน้ำตาลไอซิ่ง ตีด้วยตะกร้อมือหรือเครื่องตีเป็นเวลา 1-2 นาที หรือจนกว่าเนื้อครีมจะขึ้นรูป
2. นำครีมที่ตีเสร็จมาทาขนมปัง ความหนาตามชอบ ตามด้วยอู๋นเขี้ยว จากนั้นทาครีมสดลงด้านบนอีกที แล้วนำขนมปังมาปิดด้านบน
3. ใช้พลาสติกห่ออาหาร ห่อแซนด์วิชที่ทำได้ไว้ให้แน่น แล้วนำเข้าช่องแช่แข็ง 30 นาที
4. นำออกจากพลาสติกห่ออาหาร และหั่นเป็นชิ้นให้สวยงาม