



雪梨润肺去燥、止咳化痰，冰糖同样可以止咳，平日里经常给孩子煮碗冰糖雪梨糖水，生津利咽，清热去火，缓解孩子咳嗽。不过煮好的糖水，孩子要不不吃梨，要不不喝糖水，所以我会经常将雪梨和冰糖熬成秋梨膏或者做成棒棒糖，方便携带，孩子也喜欢吃。



2、梨去皮，切成小块，倒入榨汁机，搅打成梨汁。



4、梨汁倒入锅中，加入冰糖，先小火将冰糖煮至融化。



6、直到熬至糖稀变成金黄色，用筷子挑起糖稀放入凉水中，糖稀立刻成型变硬。这个程度就可以了。



可以常温放置，也可以放入冰箱，糖稀完全凝固变硬就可以了。棒棒糖从模具上取下来，可以用糖纸袋装起来，也可以直接用油纸包起来。冰糖雪梨棒棒糖口感清甜，没有添加剂，孩子吃起来更放心！不过两个梨只熬出来10支棒棒糖，大家做的时候可以按双倍量来做。