

溶けないアイスクリーム

アイスが最後まで溶け出さない！

溶け出さないアイスクリーム（2人分）

アイスクリーム	・・・150g
牛乳	・・・100ml
砂糖	・・・15g
A	〔 バニラエッセンス・・・適量 まとめるこeasy ・・・6g(スティック3本) 〕



〈盛り付け例〉

下準備:牛乳はよく冷蔵庫で冷やしておく。

〈作り方〉

- ①牛乳に砂糖を加えて攪拌、砂糖が溶けたら、Aを加え30秒攪拌。少し食べてみて、粉末のざらつきがないか確認する。不十分な時は、更に30秒攪拌する。
- ②アイスクリームを①に入れ、5～10秒攪拌。
- ③タッパーに流し入れ、冷凍庫で30分～1時間安定させる。
- ④シャーベット状になるまで冷やしたら、大きめのスプーンですくって、器に盛り付ける。

〈ポイント〉

- 口の中で溶けてしまうアイスクリームをまとめるこeasyを使うことで、溶けないアイスクリームを作ることができます。
- ミキサーにアイスを加えたら、アイスが溶けない内に手早く混ぜます。



医療法人社団瑞祥会

いいづか歯科クリニック