

ハンモック お楽しみ会 アイスクリームのつくりかた

2005.7.19

準備

大きな入れ物(洗面器)に氷を半分ほど入れ、そこに塩をたっぷり入れてかき混ぜます。少し水を入れた方が早いかな…？

氷に塩を入れると0よりもっと冷たくなるのだ。



材料



牛乳 50cc
生クリーム(乳脂肪) 50cc
砂糖 10g
卵 半分
バニラエッセンス 2~3滴

植物性では固まらないよ！
砂糖は調節してね。

作り方

材料をすべてボールに入れてよくかき混ぜます。



準備した氷(塩入り)にボールを押しつけて、冷やします。軽くかき混ぜながら、まわりが固まってきたら、へらでかき混ぜて！氷が溶けてきたら、水を捨てて、氷や塩を継ぎ足してね。

塩と氷をたっぷり使うのが早く固まるコツだよ。



力があるようになればもうすぐだ。全体に固まってきたら、アイスクリームの

できあがり！



チョコレートをトッピングしたり、クレーブに乗せて食べよう。