

手作りアイスクリーム

簡単で子供と作れる楽しいレシピです。
生クリームなしで、バニラエッセンスを入れて
(アイスシャーベット) も美味しく作れます。



材料 (5人分)

牛乳	200cc
砂糖	大さじ3
生クリーム	100cc
塩	70g
氷	600g (製氷皿2つ分)
ジップロックなどの保存バッグ (厚め)	大1
ジップロックなどの保存バッグ (厚め)	中1

作り方

- 1 保存バッグ (中) に牛乳、砂糖、生クリームを入れて、しっかり閉じる。
- 2 保存バッグ (大) に、(袋が半分埋まる程度の) 氷と塩を入れ、塩が混ざるように軽くもみ、1の袋を入れる。
- 3 外側の袋もしっかり閉じ、5分~10分間ほど、袋を振ったり、もんだりする。(沢山、かくはんすると、なめらかになる)

コツ・ポイント

- ・混ぜてるうちに外側の袋に細かい穴があき、少しずつ塩や水がもれてくるときがありますので、厚めの袋を使うか、外側の袋を2重にすることをオススメします。
- ・結構冷たいので、厚めのタオルに挟み、机の上で前後に転がすようにしても、沢山攪拌することで、滑らかになります。
- ・固まらない場合や、すぐに食べない場合は、冷凍庫に入れてね。途中で何度も、もむとなめらかになります。
- ・気温が高いと固まらないので、氷と塩は、追加できるように多めに用意しておいてください。溶けやすいので器に入れたらすぐに食べてね。