

ポリ袋で簡単！ フリフリアイスクリーム



氷と塩がポイント！ジップロックに入れて
アイスの素をフリフリするだけ！
ポリ袋の中でフリフリするも(ハハ)
冷たい氷の感触をユースに変えれば
アイスの素をジュースに変身！
シヤーベツトにもおすすすめです
赤ちゃんにもおすすすめです

材料

アイスの素(半量でもOK)
牛乳 200cc
生クリーム 200cc (植物性OK)
砂糖 お好み (目安は80g)
卵黄 2個

氷、塩 (目安は氷の5分の1)
ジップロック S1枚 L1枚
レジ袋1枚

作り方



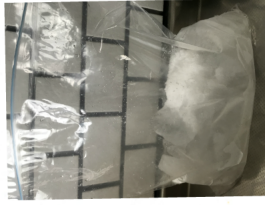
ジップロック
S,Lを用意



卵、砂糖
牛乳、生クリームを
よく混ぜ
アイスの素を
作る



ジップロックS
にアイスの素
を100cc
入れる



ジップロック
に氷と塩を
入れなじませる



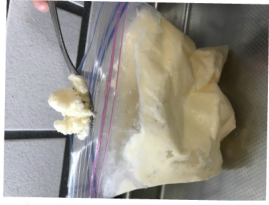
氷の中に
アイスの素を
入れ閉じる



レジ袋にいれて振る！
5分から10分！
お好みの固さに。
冷たかったらタオルを
巻いてね



出来上がり！



※ジップロックはしっかり閉じてね！！残ったアイスの素はフレンチトーストにも使えます。お早めに使い切ってね