


**P5** プログラム5 アイスクラッシュ

ベトナムで人気のスイーツ。トッピングはお好みで

**フルーツのチェー**

対応製品名 : オートクッキングブレンダー

使用部品 :

調理時間 : 10分 (P5 アイスクラッシュモード 20秒)

**材料** (2~3人分)

クラッシュアイス	適量
桃 (小)	1個 (食べやすい大きさに切る)
バナナ	1本 (1~1.5cmの輪切り)
グレープフルーツ	1/2個 (房からはずし3~4等分に切る)

**A**

チアシード	大さじ2
水	200ml (チアシードがかぶるくらいの量)

**〈シロップ〉**

はちみつ	適量
ココナッツミルク・牛乳	各150ml

**作り方**

1. Aを合わせて数時間から一晩、冷蔵庫でもどす。余分な水は切っておく。
2. ボウルにはちみつを入れ、ココナッツミルクを少しずつ加えて混ぜ合わせ、牛乳も加え混ぜ合わせたら冷やしておく。
3. PROGRAM ボタン [ P5 ] でクラッシュアイスを作り、グラスにフルーツ、チアシード、クラッシュアイスを交互に入れてシロップを注ぐ。

\*フルーツはお好みの季節のフルーツでも。