



甘酸っぱいブルーベリーがミルクによく合います

ブルーベリーアイス

対応製品名 : フードプロセッサ 1.0Lタイプ / 1.9Lタイプ
/ 2.3Lタイプ

使用部品 : メタルブレード

調理時間 : 10分

材料 (5~6人分)

冷凍ブルーベリー	250g
砂糖	大さじ2・1/2
レモン汁	小さじ2
生クリーム	50ml

作り方

1. ワークボールにメタルブレードをセットし、冷凍ブルーベリーを入れふたをする。断続運転【PLUSE】スイッチで粗みじん切りにする。
2. 1の容器に砂糖、レモン汁を加え 連続運転【ON】スイッチで、混ぜ合わせながら、細口投入口から生クリームを注ぐ。中の材料が水平にまわるようになったら出来上がり。

調理ポイント

- ・機種によって分量を調節してください。
- ・冷凍ブルーベリーは常温においてからかくはんしてください。
- ・断続運転をする時本体に負荷がかかるため、しっかりと本体をおさえながら作業をしてください。