



いちごの素材感たっぷり。なめらか濃厚アイスクリーム いちごのアイスクリーム

対応製品名 : スリム&ライト マルチハンドブレンダー

使用部品 : チョッパー/ビーター

調理時間 : 15分 (冷やし固める時間は除く)

材料 (作りやすい分量)

冷凍いちご	150 g (半解凍する)
生クリーム	10ml
牛乳	200ml
卵黄	2個分
砂糖	70g

〈トッピング〉

生いちご	適宜 (ヘタを取り、半分に切る)
ミント	適宜

作り方

1. 冷凍いちごをチョッパーボールに入れ、高速のパルス運転を10回程し、粗く刻む。
2. ボウルに卵黄と砂糖を入れ、ビーターの低速から徐々に中速～高速にした後、白っぽくなるまで30秒ほど混ぜ合わせる。
3. 牛乳と生クリームを合わせて小鍋に入れ、鍋のふちがふつふつとなるまで温める。
4. 3を2に入れて混ぜ合わせる。
5. 4に1を入れて混ぜ合わせ、バットまたは冷凍用のジッパーつき保存袋に入れ、冷凍庫に入れて冷やし固める。途中、何度かかき混ぜる。
6. 器に盛りつけ、お好みで生いちごとミントを添える。