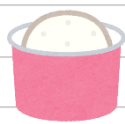


夏はやっぱり



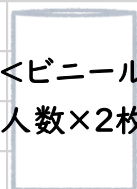
アイスクリーム



<用意するもの・材料・1人分の分量>



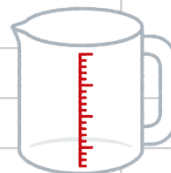
<ジッパーつき袋大1枚>



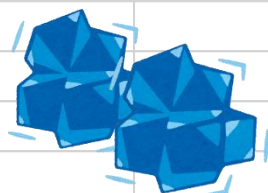
<ビニール袋
人数×2枚>



<タオル>



<計量カップ>



<氷500g>



<塩大さじ8
120g>



<生クリーム25ml
・牛乳25ml>



<スティックシュガー3g1本>



<バニラエッセンス4滴>

<作り方>

①ビニール袋に牛乳・生クリーム・砂糖・バニラエッセンスを入れて口を閉じ、ふってまぜる。砂糖が溶けたら、袋の空気を抜いて口を固く閉じる。袋を二重にする。

②ジッパーつき袋大に氷と塩を入れて、全体に塩が行き渡るようにまぜる。

③②の真ん中に①を入れて、口を閉じる。

④③をタオルにくるんで、中身が固まるまでふる。
(まわりに気をつけて、3分振ってみよう!!)

⑤固まったら出来上がり!!

アイスが入っている袋の外側の袋
をとり、形を整えておく。食べる時
にビニール袋から出す。

自分でアイスが作れるなんて
うれしいね♡お気に入りの味で
作ってみよう!

