

# アイスクリーム作り

○アイスクリームを作りましょう。

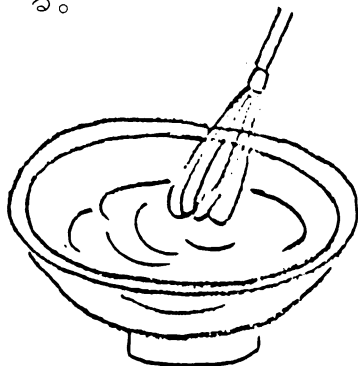


- <材料> 生クリーム 1パック (200cc.)  
 たまご 1こ  
 カルピス 1/2カップ  
 バニラエッセンス 少し

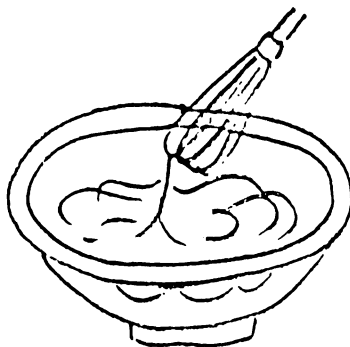


## <作り方>

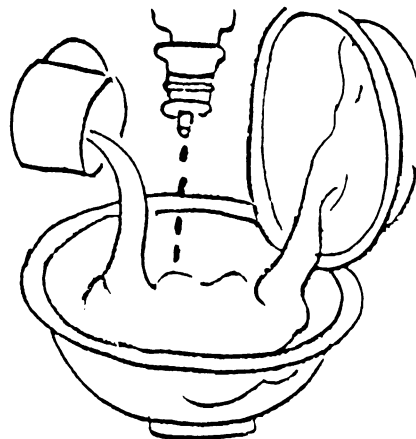
① たまごを白いマヨネーズのようになるまであわだてる。



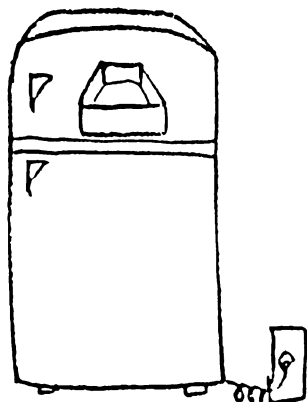
② ベつのボールで生クリームを、クリームじょうになるまであわだてる。



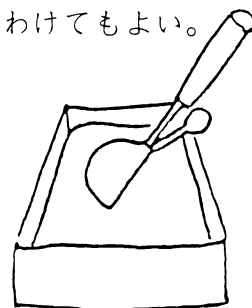
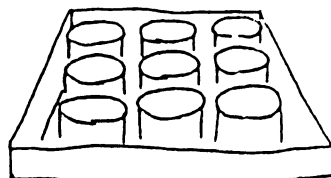
③ ①と②をまぜて、カルピスを入れてさらにまぜ、バニラエッセンスをおとす。



④ ラップをして、冷凍室で3～4時間くらいひやしてできあがる。



※1 こおらせるとき、小さなカップにつめても、大きないれもので作りとりわけてもよい。



※2 カルピスのかわりに、さとう1/2カップ (60g) 牛乳 1/4カップ (50cc.) を入れると、バニラアイスになる。

|      |     |
|------|-----|
| 作った日 | 月 日 |
|------|-----|