

有機黒糖かけ甘酒ヨーグルトアイス

(材料・4人分)

甘酒(濃縮タイプ)	200g
ヨーグルト	200g
黒糖	12g
アーモンド	8粒



(喜界島産のサトウキビを使用した有機黒糖)

(作り方)

1. 甘酒とヨーグルトをよく混ぜ合わせ、フリーザーパックに入れる。一晩冷凍庫で凍らせる。2時間後くらいに一度かき混ぜると口当たりがよく仕上がります。
2. 器に盛りつけ、刻んだアーモンドと黒糖を上からかける。

