

ジェラート風もっちり米粉アイス

ココで
トモだちに
なろう

◎材料 3人分

| | | | |
|---------|-------|--------|------|
| 牛乳 | 100 g | グラニュー糖 | 16 g |
| 米粉 | 6.5 g | 生クリーム | 70 g |
| バニラペースト | 3 g | 冷凍フルーツ | 35 g |

◎作り方

- ① **【米粉＋牛乳を加熱してとろみを出す】**
鍋に米粉と砂糖を入れ、少しずつ牛乳を加えながらよく混ぜてから中火にかける。焦げないように混ぜながら、少しとろみがつくまで加熱（約3～5分）
- ② **【火を止めて冷ます】**
バニラペーストを加え、粗熱をとって冷蔵庫でしっかり冷やす（冷たい方が後で固まりやすいよ）
- ③ **【生クリームを泡立てる】**
生クリームを七分立て（ふんわりツノが立つ程度）に泡立てる
- ④ **【①と③を合わせて冷凍】**
冷やしておいた①の米粉液に泡立てた生クリームを加えて混ぜる。そのあとに冷凍フルーツを入れて軽く混ぜる。
- ⑤ **【冷凍する】**
バットに入れてラップをして冷凍庫へ
- ⑥ **【完成！】**
空気を入れるように全体を混ぜ
好みの固さになったら器に盛って完成～♪



アレルギー：乳