



こおり しお
氷と塩をつかって、ミルクアイスをつくらう！

ちゅうい
つくるときは、やけどやけがに注意しましょう。!

ようい
用意するもの

- | | |
|---|---|
| ☒ ボウル (大) | ☒ ボウル (小) |
| ☒ ヘラ | ☒ なべ |
| ☒ <small>ぐんて</small> 軍手やなべつかみ | ☒ なべしき
(段ボールなどでも可) |



ざいりよう
材料

(3人分)

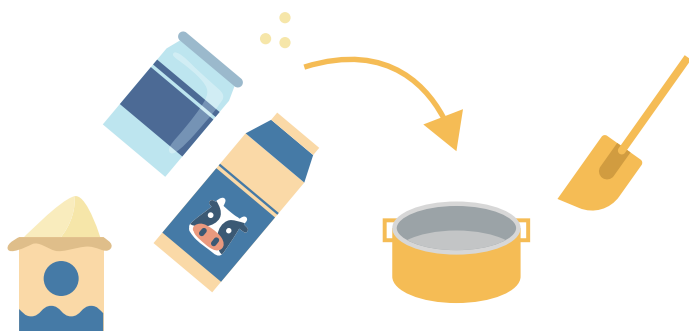
- | | |
|---|-------------|
| ☒ <small>ぎゅうにゅう</small> 牛乳 | 300ml |
| ☒ <small>なま</small> 生クリーム | 200ml |
| ☒ <small>みず</small> 水あめ | 大さじ 2 |
| ☒ <small>しお</small> 塩 | ひとつまみ |
| ☒ <small>しお</small> 塩 | 200g ~ 300g |
| ☒ <small>こま こおり いじょう</small> 細かい氷 | 1kg 以上 |





つく かた
作り方

- ① なべに牛乳、水あめ、塩をいれ、弱火にかける。



ふっとうさせないように
ヘラでかきまぜましょう。

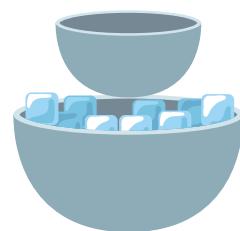
- ② 水あめがとけたら火からおろし、
生クリームをくわえます。



生クリームの乳脂肪分が
多いほど濃厚になります。

まだ熱ければ、なべごと氷水につけ冷やします。
(分量外)

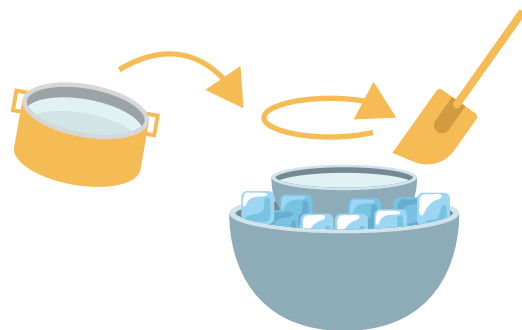
- ③ 大きいボウルに氷と塩をいれ混ぜる。
その上に小さいボウルをのせる。



大きいボウルはとても冷たくなります。
なべしきなどをしき、持つときは軍手などをつかいましょう。



- ④ ^{ちい}小さいボウルに②をいれ、ゆっくりかきまぜる。



^{すこ}少しずつかたまります。

- ⑤ ^{うつわ}器にもったら^{かんせい}完成！



^た食べ終わったら^お後片付けを^{あとかたづ}しましょう。

おすすめのトッピング

。フルーツ



。チョコレート



。ホイップクリーム

。コーヒーゼリー など