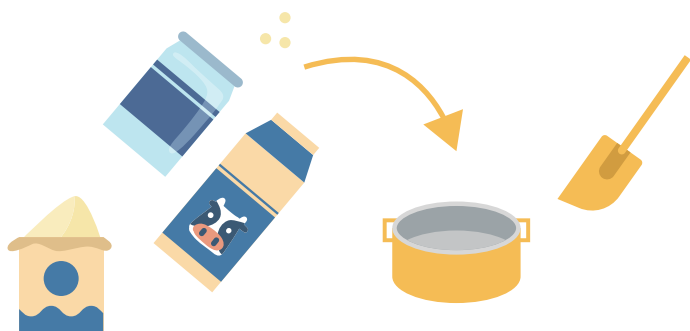




アイス
をつくらう!!

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。

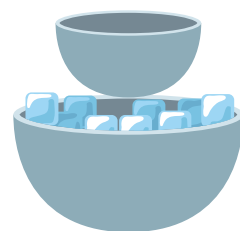
- ② 水あめがとけたら火からおろし、
生クリームをくわえます。



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。