

お家でチャレンジ!! 簡単に作れるアイスクリームレシピ

混ぜて、冷蔵庫で固めるだけ!

あっという間にできちゃう簡単なアイスクリームレシピを紹介。ティータイムやディナー後のデザートにピッタリ!! さっそく作ってみてね。

※量は全て目安です。お好み、目的に合わせて調節してお作りください。

バニラアイスクリーム

材料
●卵黄3コ ●牛乳300cc
●グラニュー糖(砂糖)70g
●生クリーム70cc ●バニラエッセンス少々

【作り方】

- 1) ボウルに卵黄と砂糖を入れ、泡だて器で白くなるまでよくかき混ぜる。
- 2) 混ぜ合わせた牛乳と生クリームを鍋に注ぎ、火にかける。沸騰直前になったら1を入れる。
- 3) 火加減を中火にし、バニラエッセンスを少々振りかける。この時、木べらなどを使用し、鍋底が焦げないように注意する。
- 4) とろみが出てきたら容器に移し、冷凍庫で4時間冷やす。
- 5) 固まったらハンドミキサーなどを使って再度かき混ぜ、アイスクリームの中に空気を入れる。そして、再度冷凍庫で冷やし出来上がり。

チョコバナナアイスビスケット

材料
●チョコレート適量 ●バナナ適量
●バニラアイスクリーム 200cc
●ビスケット数枚

【作り方】

- 1) チョコレートとバナナを切る。
- 2) 少しやわらかくしたバニラアイスクリームに1を混ぜる。
- 3) ビスケットにはさみ、冷凍庫に入れ冷やして出来上がり。

大人のストロベリーアイスクリーム

材料
●イチゴ 10コ
●グラニュー糖(砂糖)20g
●生クリーム 200cc ●コアントロー適量

【作り方】

- 1) イチゴは飾り用を残して、ヘタを取りよく水洗いし、フォークの背などで潰す。
- 2) 生クリームにグラニュー糖を加え、固めに泡立てる。
※通常より固めに泡立てる方が良い。
- 3) 1のイチゴに2の泡立てた生クリームを加え、ざっくりと混ぜ合わせる。この時、お好みでコアントローも加える。
- 4) 冷凍庫で3~4時間冷やす。途中で何度か取り出し空気が入るように混ぜる。
- 5) 冷えたアイスクリームをお皿に盛り、残しておいたイチゴをトッピングして出来上がり。
※コアントローの他に、キルッシュなどのリキュールでも良い。また、リキュールが苦手な方は加える必要はありません。

マシュマロアイスクリーム

材料
●生クリーム 200cc
●牛乳 200cc
●マシュマロ 100g

【作り方】

- 1) マシュマロと牛乳を鍋、もしくはレンジに入れ、マシュマロが液体になるまで溶かす。
- 2) 溶かした1を常温で冷ます。
- 3) ボウルに生クリームを入れて、角が立つまで泡立てる。
- 4) 2が冷めたら、その中に生クリームを加えて混ぜ合わせる。
- 5) 容器に4を流し入れ、冷凍庫で4~5時間冷やす。1時間おきに取り出してかき混ぜ再度冷して出来上がり。

