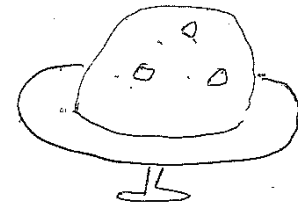


# ひんやり★ フロ-ズンヨーグルトアイス

2020.5月  
糸川保育園

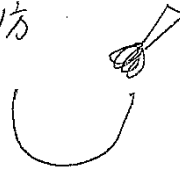


あずきや  
ももあめでも  
おいしいよ

- (生クリーム 150cc
- 砂糖 50g
- (米粉ゼラチン 5g
- 水 50cc
- フローズンヨーグルト 350g

作り方

①



水気や油気のないキレイなボールに、  
生クリーム、砂糖を入れ、もも上げた時少し「ツ」がで「き」位置まで  
しっかりと泡立てます。(子どもと一緒に「カンパッ」)  
ハンドミキサーがあれば便利ですが、ない場合は思いっきりカシカシや  
大きく混ぜて空気をよく取り混ぜます。(1分ほど)

② 耐熱の容器にゼラチン、水を入れふやかし、レンジで30秒加熱します。

③ 溶かしたゼラチンを泡立てた生クリームに少し混ぜ、早く混ぜ、カンパッ!

④ ヨーグルトを一度にカキ混ぜる (子どもたちにも混ぜてもらおう)

⑤ シツパーフリーズ袋 か、バットに流し入れて (バットの場合はラップをかけてね)  
1時間冷凍庫に入れて凍らせます。袋の場合は横にねかせてね

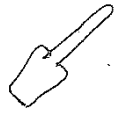
⑥ 半分凍ったら スpoonやヘラでよく混ぜ、中に空気を入れます。全体よくかき混ぜてね。

⑦ また一時間位 かたまってきたら冷凍したら でき上がり  
上からスプーンでけずるようにして お皿にもよけてね。

シツパーロックの場合は袋に入れたまま やわらかく手でまんべんよくつぶしてね。  
冷たかたから上に9割のせりと、つぶしやあいです。

※ 2枚頃からつくれます。  
片手でボールをおさえて、  
もう一方の手で混ぜてね。

いちごをつぶしたのもや、  
フルーツ缶を入れても  
おいしいよ



全体よくかき混ぜてね。

