

ビニール袋でアイスクリーム作り レシピ

材料

ジップロック	大・小	各1まい
牛乳		100ml
生クリーム		100ml
砂糖		大さじ2~3
氷		両手いっぱい
塩		30g



アイスクリームを入れる器を冷蔵庫に入れて置く

- ① 牛乳・生クリーム・砂糖を小さいジップロックに入れて口をしっかりと閉めて混ぜる。
- ② 大きいジップロックに氷と塩をいれる。
- ③ ②の中に①を入れて口をしっかりと閉める
- ④ タオルにくるんでタオルの両端を結ぶ
- ⑤ タオルの両端をもって上下・左右に5分ほどフリフリする。
- ⑥ 5分したらタオルからだして状態を確認する。固まっていなかったら再度フリフリする。