



手づくりアイスクリーム

～ 牛乳パックで作る簡単クッキング

☆『我が家の好評メニュー』☆

先日のアンケートで、募集しましたお勧めメニューをご紹介させていただきます！
夏になると、親子で作るそうですよ！

準備するもの； 1 Lの牛乳パック 1個

《 材 料 》

- ・生クリーム…2パック
- ・苺ジャム…大さじ5
- ・砂糖…大さじ3
- ・市販のビスケット…2～3枚 （我が家は、マリービスケットを使用しました！）

《 作り方 》

- 1 牛乳パックに苺ジャムと、水 大さじ3 を入れ牛乳パックの口を閉じてしっかり持ってふり混ぜる。
- 2 生クリームと砂糖を入れ、さらに10回ほど振る。
- 3 砕いたビスケットを入れ、牛乳パックの口を閉じて液体の音がなくなるまで上下に振り、よく混ぜる。
- 4 牛乳パックの口をテープなどで止め、底をテーブル等に打ちつけて空気を抜き、表面を平らにする。
- 5 冷凍室で5～6時間ほど冷やし固める。
- 6 牛乳パックごとスライスする。



