

クッキーアイスクリーム



材料

●バニラアイスクリーム	
卵	2 個
きび砂糖	50g
生クリーム	300cc
バニラビーンズ	1/2 本
●トッピング	
バジル	少々
レッドカラント	少々
チョコレート	少々
黒ごまペースト	少々
おやつキング クッキー	お好みの量

- 1 事前に卵は室温に戻しておく。卵を二つ割り、きび砂糖を加えて、かたく泡立てる。
- 2 別ボウルで生クリームの角がまがる程度まで泡立てる。
- 3 1と2を混ぜ合わせてから、バニラビーンズも加えてなじませる。
- 4 密閉容器などにうつして冷凍庫で冷やし固める。
金属製の容器を使うと効率的に冷やすことができる。
- 5 お好みのクッキーをビニール袋に入れ、食感が残る程度まで砕く。
- 6 ひとつは、黒ごまペーストとかぼちゃのクッキーを混ぜてもう一度冷凍庫で冷やす。
仕上げにチョコレートを細かく割ってのせれば完成。
もうひとつには、バジルを細かく刻んだものとむらさきいものクッキーを混ぜ入れ、もう一度冷やす。
食べる前に飾りでレッドカラントをのせて完成。

材料

●フローズンヨーグルトアイス			
パイン	200g	メープルシロップ	40g
キウイ	150g	ヨーグルト	200g
きび砂糖	40g	生クリーム	100cc

- 1 生クリームの角がまがる程度まで泡立てる。
- 2 その他の材料をミキサーに入れて軽くまわす。
混ぜすぎるとキウイからえぐみが出るので注意。
- 3 1と2を混ぜ合わせタッパーに入れ冷凍庫へ。
- 4 固まりかけたら混ぜる、を2回繰り返して固める。
- 5 出来上がったフローズンヨーグルトアイスにナッツと、砕いたとうにゅうおからのクッキーを混ぜ入れ、もう一度冷やしてできあがり。今回はピーカンナッツを使用。クルミのような渋さがないので、こどもでも食べやすい。