



夏休みの
自由研究にも!

やってみよう!

10分で作れるアイスクリーム

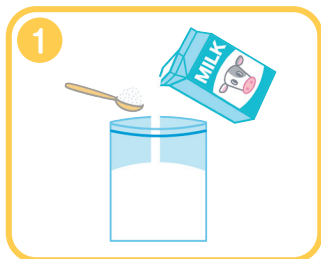
かたまるまでの時間、なんと約10分!
火も包丁も使わないから、安心。ぜひチャレンジしてね。



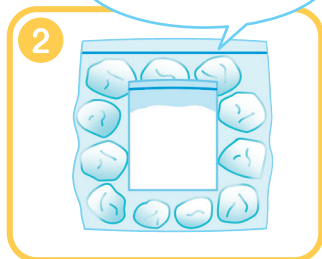
準備するもの

- 冷凍用ジッパーつきポリ袋 大1枚、小1枚
- 氷 約300g
- 牛乳 200mL
- 塩 50g (大さじ約3)
- 砂糖 30g (大さじ約3) お好みで加減してね

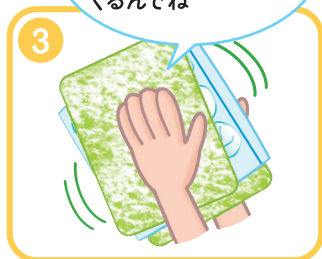
作り方



小さいポリ袋に牛乳と砂糖を入れて、口をしっかりとじる。



大きいポリ袋に、①と氷、塩を入れて、口をしっかりとじる。



タオルなどで全体をつみ、両手で持って前後左右によくふる。



10分くらいして中の牛乳がかたまってきたら、完成。

アレンジ

- 牛乳にインスタントコーヒーをとかして…
→モカ味に!
- 牛乳に抹茶の粉末をとかして…
→抹茶アイスに!
- 小さく切った缶詰の果物を牛乳にまぜて…
→フルーツアイスに!



しらべてみよう!

- (1) このレシピは、塩がポイント。どうして塩を使うのかな?
- (2) 袋をよくふると、どうしてふんわりするのかな?