

今日は「アイスクリーム」作ってみよ!!



(材料)


- 卵 1コ
- さとう 大さじ4
- 小麦粉(薄力) 大さじ2
- 牛乳 200cc

(作り方)


たかたからどんぶりOK

- ① 電子レンジに対応しているボウル(金属のものはX)に卵1コをわけて入れてねえ。

- ② さとう大さじ4 入れる
- ③ あねだて器でよくよくまぜてね

- ④ 小麦粉 まず 大さじ1 を  ドーンと入れたらX
パラパラ. パラパラ 入れる

- ⑤ あねだて器でよくよくまぜる

- ⑥ もう1回 小麦粉 大さじ1 を  ドーンと入れたらX
パラパラ パラパラ 入れてね

- ⑦ あねだて器でよくよくまぜる

- ⑧ 牛乳を 50cc 入れる **1**
- ⑨ まぜる (10回)

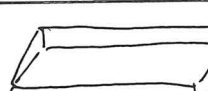
- ⑩ 牛乳を 50cc 入れる **2**
- ⑪ まぜる (10回)

- ⑫ 牛乳を 50cc 入れる **3**
- ⑬ まぜる (10回)

- ⑭ 牛乳を 50cc 入れる **4**
- ⑮ まぜる (10回)

- ⑯ ラップを しずいでレンジで **2分**
- ⑰ とり出して **10回**まぜる

- ⑱ もう1回 ラップを しずいでレンジで **1分**

- ⑲  バットにうつす
- ⑳ ラップをかける

- ㉑ 冷凍庫で **2時間**

- ㉒ とり出して ラップをはがす
- ㉓ スプーンで 全体をかきまぜる
- ㉔ スプーンで 平らにする

- ㉕ もう一度 ラップをかける
- ㉖ 冷凍庫で **3時間**かためる。