

手作り スイーツ

tezukuri
sweets

材料【4人分】

- A
- 無調整豆乳 ……500cc
 - 粉かんとん ……小さじ1/2
 - メーカルシロップ ……100g
 - てんさい糖 ……50g
- B
- キャノーラ油 ……50g
 - 塩 ……ひとつまみ
 - バニラエッセンス 2〜3滴



豆乳 卵、乳製品を 使わない アイスクリーム

前回の「卵、乳製品、小麦粉を使わないココアシフォンケーキ」はご好評を頂きました。そこで、今回も卵と乳製品を使わない「夏にぴったりのスイーツ」をご紹介します!!無調整豆乳を使うことで、乳製品にも負けないコクとやさしい甘さが味わえますよ!!是非お試しください。

1

Aを小なべに入れ、沸騰しないようにかき混ぜながら温める。



2

沸騰直前に①を火からおろし、Bを入れ、ホイッパーでとろみがつくまでよく混ぜる。



3

②を金属製のボウルに移し、氷水を当てながら更にホイッパーでかき混ぜる。
※空気を混ぜるように!!!



4

③を薄手のバットに移してラップをし、冷凍庫で3時間ほど冷却する。

※ボウルのままでも結構ですが、薄手のバットの方が早く冷えます。



5

冷凍庫から出し、ボウルに移してホイッパーでほぐしながらかき混ぜ、なめらかにする。



6

再度冷凍庫へ入れ2〜3時間で完成!!!
※手間はかかりますが、④〜⑤の工程を2回すると更になめらかに仕上がります。

POINT

豆乳の匂いが苦手な方は、きな粉や黒みつ、シナモン等トッピングすれば食べやすくなります。

