

☀️ 神室流アイスクリームレシピ ☀️

材料・準備【1班6～7人分】

- コップ 1つ ○牛乳（低脂肪乳や加工乳をさける 成分無調整のもの） 200ml
- 生クリーム 1パック（植物性のもので充分 200ml）
- スプーン 人数分 ○たまご（全卵） 1個
- 容器 人数分 ○砂糖 50g～60g（スプーン4～5杯）
- 塩 300g ○バニラエッセンス 少々

手順

作業	留意点
1. コップにたまごを割り入れる。	
2. 砂糖を入れて、たまごと一緒にとく。	※ カレースプーンなら4～5杯山盛り
3. 生クリームを加えて軽くまぜる。	※ あわ立てる必要はない。
4. 牛乳を加えて軽くまぜる。	※ 空いた生クリームのパックで200mlが計量できる。
5. バニラエッセンスを数滴ふる。	※ バニラエッセンスは6～8滴が目安。（入れすぎると苦味が出る。）
6. コップを回転させるための「雪室」を作る。	※ コップを雪に押し付け、型をとって「雪室」にする。
7. 雪の温度を下げるために、コップに接する部分に塩をまいてなじませる。	
8. コップを雪室にセットしてくるくる回転させる。	※ 交代しながら気長に回す。 ※ 手袋を忘れずに。
9. 20分～30分程度で、材料の全体が固まる。	※ 材料の飛び散りを防ぐためには、ふたを閉めて留め金をかけて回すのがいい。 ※ コップの底や側面に触れている部分から固形状になってくる。
10. 容器に盛り付けて（コップから直接でもワイルド！）いただきま～す！	

いろいろな味のアイスにも挑戦できるよ！

バニラエッセンスの代わりに、いろいろな食材を入れてみよう。（砂糖は3杯に減らそう。）
入れるタイミングは、作業手順の8の途中だよ。コップの中がとろとろの状態で。

- 例) ココア味・・・ココアスティック2袋 チョコ味・・・板チョコ（1/2枚）
イチゴ味・・・1/4パック バナナ味・・・2本
キウイ味・・・1/2個 ミカン味・・・1個（または、缶詰1/2個） など