



きな粉&メープルの米粉アイスクリーム もっちりねっちり 不思議な食感

材料：(3人分)

豆乳	200g
メープルシロップ	50g
菜種油	15g
きな粉	15g
米粉	10g

作り方：

- ① 豆乳、メープルシロップ、菜種油を一つのボウルに入れて、きな粉と米粉を少しずつふるい、ダマにならないように混ぜる。
- ② ①を鍋に入れ、弱火にかける。
- ③ ゴムべらで絶えず底を混ぜながら加熱する。
- ④ ふつふつと沸き、とろみが出てきたら火を止め、バットやタッパーなどの容器に移す。
- ⑤ ④を氷水に乗せて冷やし、粗熱がとれたら冷凍庫で冷やし固める。

ワンポイント

半固まりになったら何度かスプーンなどで混ぜると、食感がよりよくなります♡
豆乳の代わりに牛乳でもつくれます。(上)