

# とろ〜い濃厚 豆乳アイス

## ＜材料＞

豆乳	…125ml
米粉	…5g
砂糖	…20g
豆乳ホイップ	…100ml
レモン汁	…少量
お好きなジャム	…大さじ2



## ＜作り方＞

- ① 豆乳と砂糖を沸騰しないように注意しながら弱火にかける。砂糖がとけたら、米粉をダマにならないようにふるいながら加え、とろみがつくまで混ぜる。そのまま冷やしておく。
- ② 豆乳ホイップをボウルに入れ、氷水にあてながらツノが立つまでホイップする。途中でレモン汁を加える。
- ③ ①に②を少しずつ加え、泡だて器で混ぜる。
- ④ ③をフリーザーバックに入れて冷凍庫で凍らせる。1時間おきに2～3回袋をもみ、途中でジャムを入れる。
- ④ お好みの硬さになったら完成！！

砂糖やジャムはお好みで分量の調整を。  
ジャムやレモン汁は入れずにバニラエッセンスを加えたり、  
きなこを入れたり、色々なアレンジをお楽しみください！