

ブルーベリーヨーグルトアイス



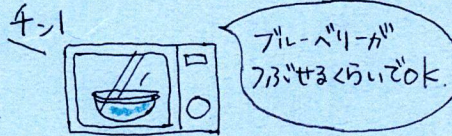
材料

- ・冷凍ブルーベリー... 約300g
- ・砂糖 100g
- ・A (生クリーム... 1カップ
砂糖 大さじ1)
- ・プレーンヨーグルト... 500g

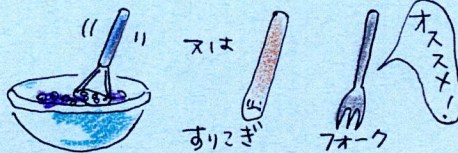
いちごアイスの場合は
←ココが「いちご」1パック
生たの「レンジでチンせず」
そのままつぶします。

作り方

① ガラス 冷凍
ボウルにブルーベリーと砂糖を入れ。
電子レンジで2~3分チンする。



② 取り出して
マッシャーでつぶす
かき混ぜは様子で...

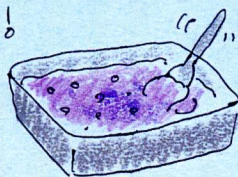


③ 別のボウルにAを入れ。
もったりする程度に
泡立てる



④ ①+②+ヨーグルトを均一になるように混ぜる

⑤ ④を金属のバットなどに流し。
冷凍庫に入れて3時間ごとに
空気を含ませるように混ぜる
(あればフードプロセッサーで混ぜる)
数回繰り返せばOK!



混ぜれば混ぜる程。
口当たりがやわらかく、
なめらかになります