



抹茶 アイスクリーム



材料

- 宇治抹茶プリンの素 80g
- 熱湯 (90℃以上) 250ml
- 生クリーム 100ml
- ゆであずき 80g
- 市販クッキーなど 適量

トッピング

- 市販パイ(パルミエ)

- 1 宇治抹茶プリンの素80gを250mlの熱湯で溶き、ボールに入れたまま、冷蔵庫で3時間以上冷やしておく。
- 2 ①をなめらかになるまであらかじめホイッパーで混ぜ、ゆであずき80gと八分立てにした生クリームと混ぜ合わせる。



生クリームをつぶさないように
気をつけて混ぜる。

- 3 ②をクッキーなどでサンドして冷凍庫で3時間冷やし固める。もしくは、②をそのまま冷凍庫で冷やし固め、スプーンなどで器に盛りつけてできあがり。

※固くなりすぎた場合は冷凍庫から少し出してからお召しあがりください。