



雪印メグミルク 栗原はるみの「私のミルクレシピ」

## ヨーグルトアイス

2015 July

### 材料(作りやすい分量)

- 「フレッシュ 北海道産生クリーム使用」 1/2 カップ
- 砂糖 大さじ4
- 「ナチュラル 恵 megumi」 1カップ
- 「北海道コンデンスミルク」 大さじ4
- ラムレーズン
  - レーズン 50g
  - ラム酒大さじ2
- バナナクリームソース
  - バナナ1本
  - 「北海道コンデンスミルク」大さじ2〜3

### 作り方

- 1 ボウルに生クリームと砂糖を入れ、八分立てに泡立てる。
- 2 (1)のボウルにヨーグルト、コンデンスミルクを順に加えてよく混ぜる。
- 3 (2)をステンレスのバットなどに流し、ラップをかけて冷凍庫に入れ、冷やし固める。
- 4 ラムレーズンを作る。レーズンは熱湯をかけ、水気を切って拭く。小さい容器に入れてラム酒をからめ、しみこむまでしばらくおいてなじませる。
- 5 バナナクリームソースを作る。バナナは皮をむいてボウルに入れ、スプーンの背で粗くつぶし、コンデンスミルクを加えて軽く混ぜ合わせる。
- 6 (3)をスプーンで削って器に盛る。(4)のラムレーズンまたは(5)のバナナクリームソースを好みでかけていただく。