

豆乳甘酒アイス

<材 料> (2人分)

○ 材料 ○

★ 甘酒のもと 1パック

(オードリー御用達:「マルクラ」の「玄米甘酒」)

★ 豆乳 1/2カップ強

(オードリー御用達:「エデン」の「ライス&ソイブレンド」)

「ライス&ソイブレンド」は、厳密には 豆乳ではなく、豆乳ドリンクです。
ほのかな甘みがあるので、普通の豆乳よりは お菓子づくりに向いていると思いますよ。
そのまま 飲んでも美味しいし、コーヒーミルクとしても使えます。
もちろん、手に入らなければ普通の豆乳でも代用可能です。

オードリー先生の
ワンポイントアドバイス



<つくり方>

- ① ボールに、甘酒のもと と 豆乳を入れ、bamix で なめらかになるまで混ぜ、冷凍庫に入れる。
- ② 固まりかけたら、再度 bamix で 混ぜる。
これを、2~3回 繰り返す。

お好みで、ぬるま湯で もどしたレーズン や、
ねりごま、きなこなどを混ぜても 美味しいですよ。
<レーズン> レーズンの形を残したい場合には、最後に加えます。
形が崩れてもOKな場合は、最後に bamixをかけるときに
加えます。
<ねりごま+きなこ> 最初に入れます。

オードリー先生の
ワンポイントアドバイス

