



まぜて冷やし固める
カンタン
マンゴースイーツ

Recipe 2
マンゴースイーツ



sakae's ouchi cafe

木製スプーン (1本60mlのアイス型) 6本分

- マンゴージュレ(無糖) ... 150ml
- ① 牛乳 ... 大さじ2
グロコ糖 ... 30g) レンジ600W 30秒加熱し
グロコ糖を少し蒸発させる
- 水切りヨーグルト ... 40g (プレーヨーグルト100gをペーパーで水切り)
- ② 生クリーム ... 100ml
グロコ糖 ... 10g) 7分立てにし使うまで冷やしておく

作り方



- ① ボウルにマンゴージュレを加え
①を入れ混ぜ、水切りヨーグルトを加え
全体をよく混ぜる
- ② ①に②を加え、はじめ泡立て器で
混ぜある程度まざったらゴムべらに
持ちかえ全体を混ぜ合わせる
- ③ ②を型に流し入れる。
少しトントンして(やさしく)
空気をぬいておく
- ④ 冷凍庫で30分冷やしたら
お好みのフルーツをカットしたものを
食前17 3時間以上冷やす。
型から外したら完成

同じような型がないときは??
60~80ml位の紙コップやヨーグルトの
入れ物に入れる。アイスクリーム用の木のスプーン
をさして冷凍庫に入れて冷やしても大丈夫よ
フルーツを飾る時出来る時ははじめに
カットしたフルーツを入れてみるとうまくなります。