

# ココロココロアイスクリームを作ろう

冷蔵庫を使わないアイスクリームの作り方に挑戦してみましょう。氷と食塩を混ぜ合わせると温度が下がります。これを利用して、容器をココロココロ20~30分ひたすらころがしましょう。おいしいアイスクリームができるかな。

## 1. 材料をかきまぜ、容器(小)に入れる

(1) 卵を割り、卵黄だけをとりまします。

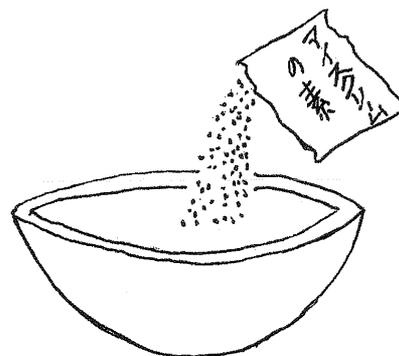


(2) ボウルに冷たい牛乳150ccと卵黄1個を入れ、泡立て器でよくかき混ぜまします。



- 必要な物
- ①牛乳 150cc
  - ②卵 1個 (卵黄だけ使用)
  - ③アイスクリームの素 (今回は、日清製粉のホームメイドアイスを使用。約120円。)
  - ④容器(小)・・・コーヒー缶(フタがネジ式のもの) または、250mlのペットボトルでも可。
  - ⑤容器(大)・・・円筒の容器または箱 (④が余裕で入る大きさ)
  - ⑥氷 ⑦食塩 ⑧ラップ
  - ⑨断熱材(梱包用のプチプチなど)
  - ⑩ガムテープ ⑪タオル1 ⑫輪ゴム数個
  - ⑬おわん ⑭ボウル ⑮泡立て器 ⑯計量カップ

(3) アイスクリームの素を1袋加えて、なじませるように混ぜ合わせ、とろみが出るまで泡立たせまします。



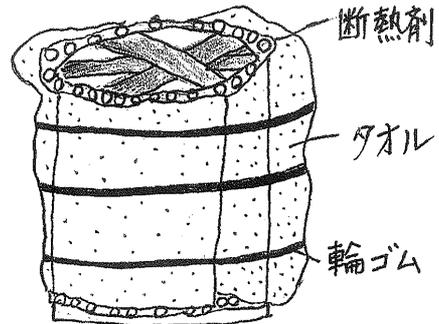
(4) 容器(小)に流し込みまします。



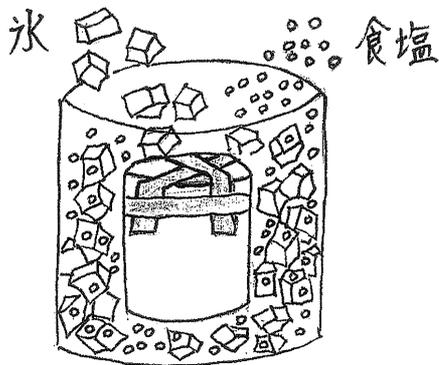
(5) コーヒー缶の場合は、ラップでふちをおおい、ふたを閉めます。その後、ガムテープを使って密閉します。ペットボトルの場合は、ふたをしっかりと閉めます。



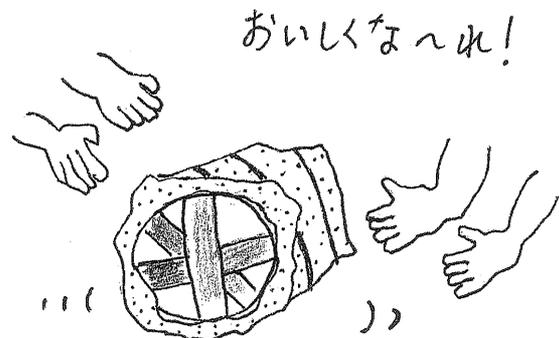
(8) 容器（大）のまわりを断熱材で包み、さらにタオルを巻いて、輪ゴムで止めます。



(6) 容器（大）の底に敷くように氷を入れ、その上から食塩をかけます。次に、容器（小）を立てて入れ、周囲のすき間に氷と塩を詰めるように入れます。



(9) 机の上などでひたすら転がします。「おいしくな〜れ!」と言いながら元気に転がしましょう。転がす時間は約20~30分。ペットボトルの場合は、少し長めに転がすのがいいでしょう。



☆ 家庭用のはかりなどを用意して、氷3に対して、食塩1の割合で混ぜ合わせると効果的に冷やすことができます。

(10) 容器（小）を取り出して、盛りつけて食べましょう。（アイスの分配は公平に）

(7) 容器（大）のフタをしっかりと閉めて、ガムテープで密閉します。

