

さといもアイス

とろりと不思議ななめらかさです。



材料(4人分)

里芋	150g
砂糖	50g
豆乳	100ml
ココア	小さじ2
アーモンド	適量

作り方

- 1 里芋はよく洗って、ラップでつつみレンジで4分、柔らかくなるまで加熱する。
- 2 ざるにあげたら熱がとれたら皮をむく。
- 3 ミキサーに里芋、砂糖、豆乳、ココアをいれなめらかになるまで攪拌する。
- 4 容器に移し冷凍庫に入れ3-4時間凍らす。
30分ごとにくらいにかき混ぜて空気を含ませる。
- 5 アーモンドを刻んで飾る。