

豆ペーストを使用した 簡単豆腐アイスクリーム 2種

<材料>



【白花豆の豆腐アイスクリーム(乳製品不使用)】	
絹豆腐	100g
するりん白花	100g
無調整豆乳	50cc
きび砂糖	大さじ2
【枝豆の豆腐アイスクリーム】	
絹豆腐	100g
枝豆ペースト	60g
生クリーム	60g
きび砂糖	大さじ2

<作り方>

- ① すべての材料をミキサーにかけて混ぜる。
- ② ①を密閉袋に入れ、少し固まったら、もみほぐす。
- ③ 固まりすぎた場合は、ミキサーかフードプロセッサー、ブレンダーなどで攪拌するとなめらかになる。

★生クリームを入れたタイプはとてなめらかなので、型に入れてアイスクーキにも！
その場合は、中にクッキーなどを割り入れてみても味の変化がありおすすめです。