

秋のもぎたて ジェラートフェスタ

🍓🍓 11/2(木) 4・5歳 Cooking 練乳いちごジェラート



🍓🍓🍓🍓 <材料・6人分> 🍓🍓🍓
 加糖練乳 120g
 牛乳 300ml
 砂糖 20g
 いちご 200g

🍓🍓🍓🍓 <作り方> 🍓🍓🍓🍓
 ①ボウルにいちごを入れてつぶし、練乳と牛乳、砂糖を入れてよく混ぜ合わせ、冷凍庫に入れる。🍓🍓🍓
 ②固まりかけたら泡だて器でかき混ぜて冷凍庫に戻す。2～3回くり返し、ジェラート状になったら器に盛る。

*固くなり過ぎてしまったら、少し室温に戻してから混ぜると良いでしょう。いちごは熟していた方が潰しやすいのでお勧めです。🍓🍓🍓🍓🍓

ジェラートは、イタリアのフィレンツェ発祥のスイーツで、イタリア語で「凍った」という意味があります。その為イタリアでは、アイスクリームも含めて牛乳や砂糖、果汁や果肉などを混ぜて冷やし固めた物を指します。イタリア国内には、ジェラテリアと呼ばれるジェラート専門店が多く立ち並び、とてもポピュラーな食べ物です。言葉の意味だけだと、ジェラートもアイスクリームも同じ意味です。しかし日本では乳脂肪分が最も高い物をアイスクリームと呼び、それ以外はミルクアイス、ラクトアイス、氷菓になり、ジェラートはミルクアイスに分類されます。

まだ少し暑さが残っていますが、もう10月になりました。冬に向けての体力作り、沢山食べて丈夫な体を作りましょう。秋のもぎたてシリーズ、今回はいちご、練乳、牛乳、砂糖で作る簡単ジェラートです。甘酸っぱいフレッシュないちごと練乳の甘さが一杯に広がります。

材料をミキサーにかけて手間なく直ぐに食べられます。アイスクリームショップで食べるよりも美味しい♪練乳を使うことで、優しいミルク感と甘味が加わります。

来たぜ



HANAZONO!