



あげもちアイス

磯田 明日香

材料・分量 (4人分)

食パン	8枚	薄力粉	10g
おもち	4個	水	10ml
牛乳	300ml		
砂糖	大さじ5		
塩	50g		
チョコチップ	25g		

作り方 (時間:30分)

- ① チャックがついた袋に牛乳300mlと砂糖大さじ5(だいたい)を入れてチャックをしめて、氷と塩50gを入れた袋の中で固まるまで振ってアイスにする。
- ② ①で作ったアイスにチョコチップ25gをまぜて、冷凍庫に入れておく。
- ③ おもちは、電子レンジで少し柔らかくなるまで温める。(900Wで10秒くらい)
- ④ 食パン(1人2枚)の耳を全て切る。
- ⑤ 食パンに、③のおもちと、②でつくったアイスを乗せて食パンではさむ。
- ⑥ 薄力粉と水を混ぜたものを食パンの端にぬって、フォークで端をおしてくっつける。
- ⑦ フライパンに油を入れて、焼き色がつくまでサッと油であげる。

セールスポイント

凍らせたアイスを入れて、揚げた時にドロドロにならないようにした所。