

マンゴーのフローズンヨーグルト

Frozen yogurt



材料

ヨーグルト	200g
生クリーム	100ml
冷凍マンゴー	90g
練乳 又は 蜂蜜	大きさ 2〜3

準備 水切りヨーグルト

* プレーンヨーグルトを前日から水切りしておく。

15センチ位のボールの上にザルを置き、その上にキッチンペーパーを2枚敷き、ヨーグルトを入れラップをして冷蔵庫で一晩おく。

作り方

- 1 水切りヨーグルトと練乳を混ぜ合わせる。
- 2 冷凍マンゴーをフォークなどで、程よい大きさに潰す。
- 3 1と混ぜ合わせる。
- 4 生クリームを軽くツノが7部立てまで泡立てる。
- 5 ①に生クリームを3回に分けて加えフワッと混ぜる。
- 6 味を見て甘さが欲しければ、プラスする。
- 7 タッパーに入れ、冷蔵庫で2時間冷やし固める。
- 8 取り出してフワッとまぜ、冷蔵庫で1時間冷やし固める。
- 9 混ぜて固める工程を3〜4回繰り返して完成
- 10 冷蔵庫から出したてはカチカチに固いので少しの間常温において、程よく溶けたら、スプーンなどで器に盛る。

お渡しいたしました文章・写真・レシピなどの著作権は「Cherry Bonjour」に所属し、公衆送信・無断転用・ネットへの公開・レッスンでの使用を固くお断りしています。