



カヌレの魔女
Cherry Bonjour

バナナと黒糖とラムレーズンのジェラート

Banana, brown sugar and rum raisin gelatoo



材料 4人分

バナナ（完熟）	1本
A牛乳	200ml
A黒糖	20g
A塩	極少々
A自家製ラムレーズン	20g

準備

* 自家製ラムレーズン

レーズンを清潔な容器に入れ、ラム酒をひたひたに注ぐ。冷蔵庫に保管。
3日以降～数年。

作り方

- 1 バナナは皮をむいてボウルに入れ泡立て器でほぐす。
- 2 Aを入れて混ぜ合わせる
- 3 タッパーなどに入れ、冷蔵庫に入れ1時間冷やし固める。
混ぜて冷やし固めるの工程を3~4回繰り返して完成。
- 4 グラスに盛り付ける

お渡しいました文章・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。