

エンシュアアイスクリーム

【材料】

- エンシュア(今回はバニラ味使用)
⇒エンシュアは125mL(半分程度)
- 生クリーム …50cc
- ヨーグルトソース …適量

【手順】

1. エンシュアと生クリームをミキサーにかけて混ぜ、タッパーに入れる
2. 1に市販のヨーグルトソース(写真はブルーベリー味)を入れる
3. 2を冷凍庫に入れ完全に凍るまで数回スプーンで混ぜて出来上がり



《補足》

- ◆ 3で混ぜる工程が多いとよりふんわり仕上がります



エンシュアプリン / イノラスプリン



エンシュアプリン



イノラスプリン

【材料】

- エンシュア(今回はコーヒー味使用)
⇒エンシュアは125mL(半分),イノラスは全量
- ゼラチン …1g程度(適宜調整可)
- 砂糖 …お好みに合わせて
- ※プリン容器…100均で購入可

【手順】

1. エンシュア(又はイノラス)を耐熱容器に入れて、電子レンジ500Wで1分間加熱する
2. 加熱した1にゼラチンを加え、よく混ぜる
3. 粗熱が取れたら蓋をして冷蔵庫で冷やし、固まれば完成



《補足》

- ◆ プリン容器に入れる際に濾すとオススメです
- ◆ ゼラチンの量をお好みに調整してもOK
- ◆ 甘みを感じられない場合は2のときに砂糖を入れるとオススメ(今回は0.5g程度いれて作りました)

