



ももの濃厚 アイスクリーム

POINT

メレンゲを作るボウルは油分がないようにきれいにしてから使います。

産直ももは、水で洗えば産毛を取り除くことができ、皮ごとでも食べられます。飾り用のももは好みで皮ごとお召し上がりください。

調理時間

25分*

1人分(レシピ1/2量で) *カロリー: 582kcal *食塩相当量: 0.2g

※冷やす時間を除く

材料(2人分)

産直 もも(皮と種を取ってひと口大に切る).....1個	グラニュー糖.....30g
生クリーム.....200ml	バニラオイル(お好みで).....適宜
卵黄.....1個分	氷、塩.....各適量
レモン汁.....大さじ1	産直 もも(お好みの大きさに切る)、
卵白.....1個分	ミント(飾り用).....各適宜

1. ①をミキサーにかけて混ぜる。
2. ボウルに卵白を入れて泡立て、グラニュー糖を加えてメレンゲを作り、1とお好みでバニラオイルを加えて混ぜ合わせる。
3. 別のボウルに氷と塩を混ぜ合わせたら、上に2のボウルを置いて冷やしながらか混ぜる。
4. 固まってきたら容器に流し入れ、1時間以上冷凍庫で冷やし、器に盛ってお好みでももとミントを飾る。

PICK UP

レシピで使用した商品を、

P. 2~3で詳しく

ご紹介しています



産直
もも

フレッシュ

ピーチラッシー

調理時間
10分

1人分(レシピ1/2量で) *カロリー: 168kcal *食塩相当量: 0.2g

材料(2人分)

産直 もも.....1個	レモン(輪切り).....2枚
レモン汁.....小さじ2	
牛乳.....1カップ	
① プレーンヨーグルト.....100g	※1歳未満の乳児には与えないでください。 1歳未満の乳児に与える場合は、はちみつを同量の砂糖に代えて作ってください。
はちみつ*.....大さじ1	

1. ももは皮をむいてひと口大に切ってレモン汁をまぶし、①と合わせてミキサーにかける。
2. グラスに注ぎ、レモンの輪切りを飾る。

POINT

ももは切ったらすぐにレモン汁をまぶして変色を防ぐようにします。

