

シナモン風味の アイスクリーム



材料

・コンデンスミルク(加糖練乳)	100g
・生クリーム	200ml
・バニラエッセンス	2.3滴
・シナモン	1.5g
・くるみ	15g

作り方

1. パンニーダーPK660Dに泡立て羽根をセットする
2. パンニーダーPK660Dのポットに保冷剤を巻く
3. ポットにコンデンスミルク、生クリーム、バニラエッセンスを加えて少しもったりとするまで20~25分間混ぜる（スピード4~5）
4. くるみとシナモンを入れてゴムベラでまぜる
5. バットに流し込む
6. 冷凍庫で6~8時間冷やしたら出来上がり！

ニーダーポイント

あらかじめ保冷剤を冷凍庫で冷やしておいて
使うときに、必ず巻きましょう！

