

早生枝豆を使った 枝豆のジェラート

<< 枝豆本来の凝縮された滋味を味わう >>



----- 材料 (4人分) -----

早生枝豆	400 g (正味 200 g)
キビ砂糖	30 g
牛乳	200 ml



----- 作り方 -----

- ① 早生枝豆は洗い、耐熱皿に広げる。ゆるくラップをかけ、5～6分間（500W）柔らかめに加熱する。サヤから豆を取り出す。
- ② ①、キビ砂糖、牛乳をミキサーにかけ、好みの状態までなめらかにする。冷凍用保存袋に入れて平らにならし、冷凍庫に入れる。
- ③ 1時間経過した時点で、全体をかき混ぜる。再度袋を平らにならし、1時間冷やし固める。

※POINT

枝豆はレンジ加熱することで美味しさを凝縮します。茹でる場合は、少し柔らかめに茹でること。