

## 材料

生クリーム	①250cc
	②50cc
ハチミツ	30g
砂糖	20g
イチゴ	4粒

ガラスの食器を用意する。

## 作り方1

- ①生クリーム 200cc を泡立器でたてる。ガラス食器を冷凍庫に入れる。
- ②残りの生クリーム 50cc とハチミツ、砂糖を加えてよく溶かすように混ぜ込む。
- ③イチゴを細かく刻む。
- ④①の泡立てた生クリームに、②と③の刻んだイチゴを混ぜる。
- ⑤冷凍庫に入れてあったガラス食器に④を流し込む。
- ⑥1 時間半、冷凍庫に入れ固める。

### 【ポイント】

◎生クリームは、立てすぎると分離するので気をつける。

## MEMO

## MEMO