

# キャラメルアイス

## 材料

キャラメルクリーム		卵黄	20g(1個分)
グラニュー糖	100g	生クリーム	200ml
水あめ	30g		
生クリーム	100ml		

## 作り方

- A キャラメルクリームを作る。
- 1 なべにグラニュー糖と水あめを入れ、火にかけてキャラメルを作る。
  - 2 温めた生クリームを混ぜ合わせる。
  - 3 なべごと氷水につけてあら熱をとる。
- B あら熱のとれたキャラメルクリームに卵黄、生クリームを加え、良く混ぜ合わせる。
- C アイスクリーマーに入れ、20～30分搅拌する。
- D 出来立ては柔らかいので、コンテナのまま冷凍庫に入れ固まらせる。