

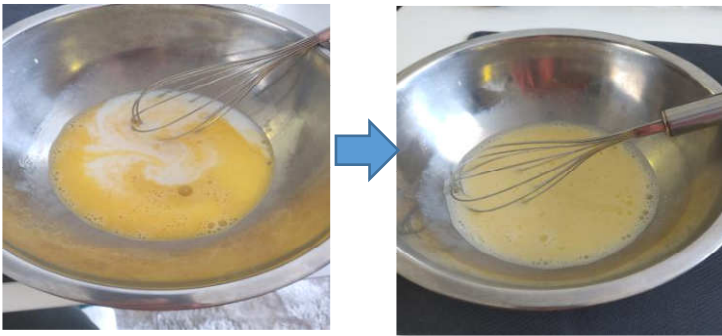
雪で冷やしてアイスクリーム作り！



- 用意するもの、場所**
- 牛乳（100ml）
 - 砂糖（30g）
 - 卵（1個）
 - 塩（適量）
 - ボウル（アルミのもの）
 - 泡だて器など
 - 木べらなど
- ☆雪の積もった場所（庭やベランダなど）



① 牛乳、砂糖、卵をボウルに入れ、よく混ぜる。



② 外へ行き、雪の積もっている場所にボウルを強く押し付ける。



③ ボウルの跡に塩をまんべんなくふりかける。



④ 塩をまいたところに、もう一度ボウルを押し付け、混ぜる。



時々、ボウルを雪にぐりぐりと押し付けると、早く固まります！寒いので手袋などを忘れずに！



端から少しずつ固まってきます！



ある程度固まり始めたら、混ぜずに固まった部分をへうで削るだけでもOK！

全体が固まったら完成！暖かい部屋で、冷たいアイスを楽しみましょう！

