



一緒に作ろう！こどもおやつ

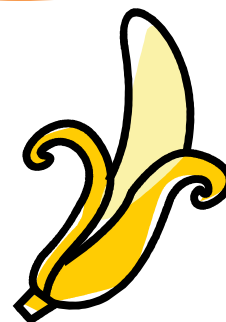
さといもとバナナのジェラート風

～野菜のカラフルソース添え～

《材料》 1回分

- さといも（冷凍）・・・・・・・・・・150g
- バナナ・・・・・・・・・・1/2本分
- 卵黄・・・・・・・・・・2個
- 砂糖・・・・・・・・・・50g
- 牛乳・・・・・・・・・・200ml
- チョコチップ・・・・・・・・・・30g

数の目安は、
8～10コぐらいです



【作り方】

- ① さといもは、竹串がスーッと通るようになるまで電子レンジで加熱します。（目安 600W,5分）
- ② 大きめのボウルに、①とバナナを入れ、ゴムベラでよくつぶします。
- ③ 別のボウルに卵黄、砂糖を入れ、泡立て棒でよくすり混ぜます。
- ④ 温めた牛乳を③に加え、鍋にこし戻します。中火にかけ、焦がさないように木ベラで混ぜます。
- ⑤ ドロツとしてきたら、火からおろし、清潔なボウルに移します。
- ⑥ ボウルの底を氷水にあてて②を加え、よく混ぜ合わせ、チョコチップを加えます。
あら熱が取れば、バットに流し、冷やし固めます。



《カラフルソースの作り方》

【材料】

- 黄色いピーマン・・・・・・・・・・50g
- マーマレードジャム・・・・・・・・・・80g
- オレンジジュース・・・・・・・・・・少々（あれば）
- オレンジリキュール・・・・・・・・・・適量

【作り方】

すべての材料をミキサーにかけ、茶こしでこします。

