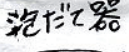



～レシピ～

- (材料) 生クリーム 1パック
 卵黄 2コ
 はちみつ 大さじ4～好きなだけ
 バニラエッセンス 少々

アイスクリームを自宅で作るの
 ですが砂糖のガツンとに
 甘さが苦手な私
 そしてカロリーも高っ


この時期かでも気になるので
 “はちみつ”を入れてみようと思った所
 やさしい甘さで Good でした♡

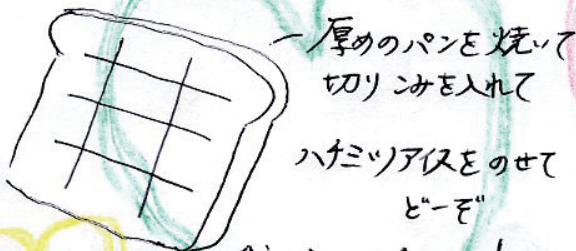
- ① ボウルに卵を割って溶く 
 ② “はちみつ”を①に入れて混ぜる 
 白っぽくもったりしたらOKです
 ③ 別のボールに生クリームを入れてう分立てにします

- ④ ②、③を合わせてゴムベラで混ぜる
 ⑤ バニラエッセンスを入れて


- ⑥ ジップロックに入れて冷凍庫で冷やす
 * たまにモミモミして混ぜる
 ⑦ 半日くらいで完成です

- ⑧ 製氷機に入れて冷凍庫で冷やす

 お花の型ですと、お花型に
 動物型にも入れてみましたが型が複雑な物は
 キレイに出来ませんでした。

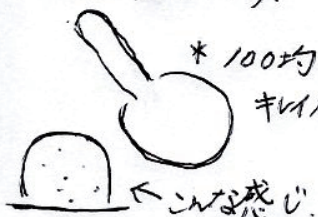


我が家の朝食です♡

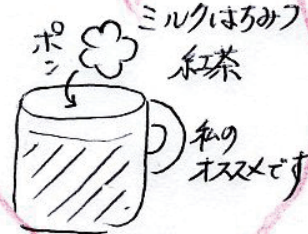
オーブンで焼いたものに
 ティップして食べる  ねえ
 (ポイント) ごはんを丸くするやつです。


おいしいー

* 100均の丸型に出来るものを使用すると
 キレイな丸が出来ますよ



見ためもキレイでオシャレです!



そのまゝ食っても Good
 娘の焼No.1 



お友達に、ニノのはちみつピン
 を頂きファンになりました。

これからもがんばって下さる
 応援しています

おっしわたので、また機会が
 あたり買いたいです♡

景品頂いて味見できたら
 最高です♡

その時は、お友達にも、おすそ分けで
 Instagramにも
 のせさせてもらいたいので♡♡♡