

岡山県 瀬戸内市

もものかき氷



材料 (3～4人分)

(白みつ)	
さとう	150g
水	150g
(トッピング用のもも)	
もも (角切り)	200g
白みつ	30g
レモンじる	小さじ1
(ミルクシロップ)	
コンデンスミルク	50g
ぎゅうにゅう	50g
(ももシロップ)	
もも (角切り)	360g
さとう	120g
*もものあまさによってさとうの量は調節する	
レモンじる	35g

作り方



1. 白みつを作る

なべに材料を入れて中火にかけて、ふっとうしたら弱火にし、さとうがとけたら火を止める。



2. トッピング用のももを作る

ももに白みつとレモンじるをかけて混ぜ合わせる。



3. ミルクシロップを作る

コンデンスミルクにぎゅうにゅうを入れて混ぜ合わせる。



4. ももシロップを作る

ももをなべに入れ、さとうをまぶして3分くらいおく。



5. 中火にかけてふっとうしたらレモンじるを加え、再びふっとうしたら火を止める。



6. なべごと氷水につけてシロップが冷えたらミキサーに入れてなめらかにする。



7. かき氷を器に入れて、好みの具をかける。