＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- 重曹：小さじ1/2
- 砂糖：100g
- ゴールデンシロップ：大さじ3
- はちみつ：大さじ3
- 生クリーム：500ml
- 卵黄：4個
- バニラエッセンス：小さじ1

作り方

1. 砂糖、ゴールデンシロップ、はちみつを鍋に入れ、中火で加熱し、キャンディ状になるまで煮詰めます。
2. 火から下ろし、重曹を加えてよく混ぜ、泡立てます。冷ましてハニーコムキャンディを作ります。
3. 生クリームと卵黄、バニラエッセンスを混ぜ、アイスクリームメーカーで凍らせます。
4. アイスクリームが固まりかけたところで、ハニーコムキャンディを砕いて混ぜ込みます。