

停課不停學~
在家好吃又好玩



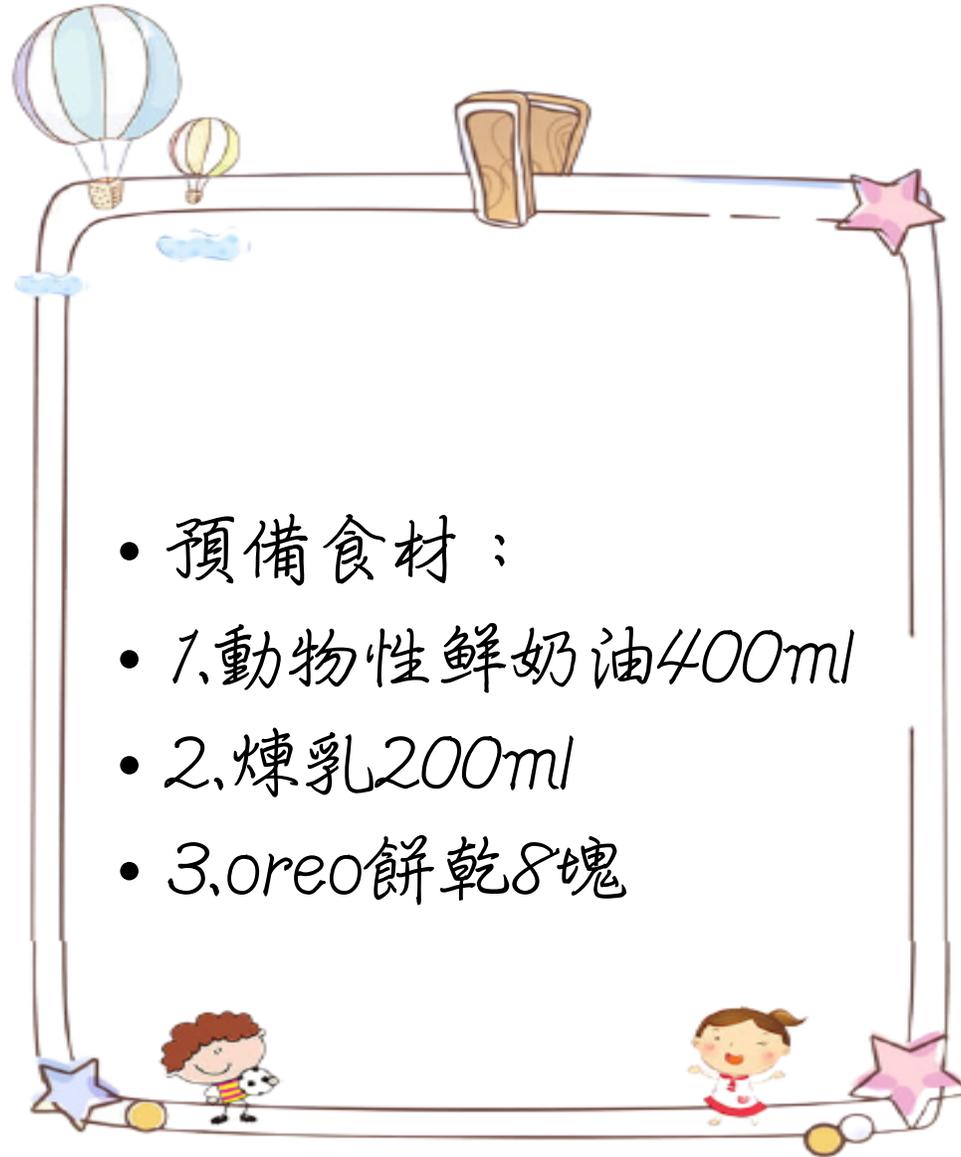
- 櫻桃班在學校的主題活動討論到要製作冰涼的果汁及冰淇淋，好喝的果汁我們在學校有試做了！美味的冰淇淋還沒製作，大家在家中搶先體驗吧～！

- 冰冰涼涼的冰淇淋最對味，簡單的作法孩子也可以在旁邊幫忙，讓大家在家中認真防疫的同時不無聊也消暑降火氣！

- 溫馨提醒：冰淇淋雖然好吃但是適量就好哦～！



oreo冰淇淋 (食譜recipe)



- 預備食材：
- 1.動物性鮮奶油400ml
- 2.煉乳200ml
- 3.oreo餅乾8塊

oreo冰淇淋(步驟step)

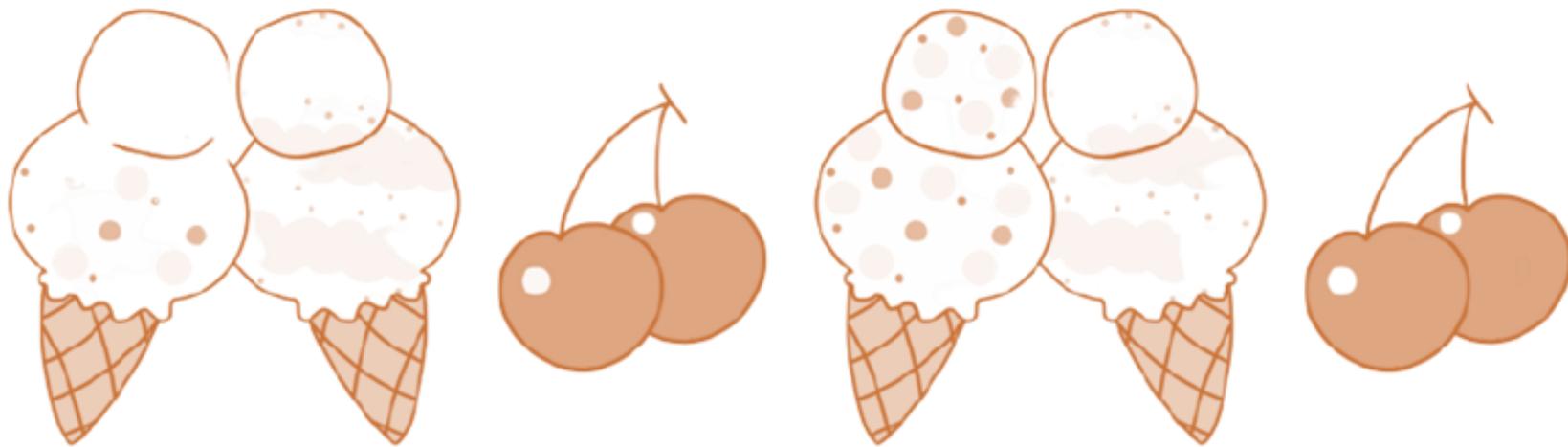
- 1.將oreo餅乾桿碎，備用(可交由孩子做)
- 2.用電動打蛋器打發鮮奶油，約4-5分鐘，打至乾性發泡，泡末端尖挺(也可用普通打蛋器，但時間較長)
- 3.加入煉乳拌勻(可讓孩子幫忙)
- 4.加入oreo餅乾碎拌勻(可讓孩子幫忙)
- 5.倒入容器內(不鏽鋼盒為佳)，放入冷凍庫





(至少3小時)就完成啦!

如果~等不了那麼久
那麼~教你另一種做法



極簡快速版冰淇淋(食譜recipe&工具tool)

• 預備食材：

- 1. 牛奶 100g
- 2. 鮮奶油 60g
- 3. 煉乳 30g
- 4. 粗鹽 100g
- 5. 冰塊 300g

(鹽與冰塊比例→1:3)

• 工具：

- 1. 中型密封袋 3個
- 2. 毛巾 2條
(比密封袋大即可)

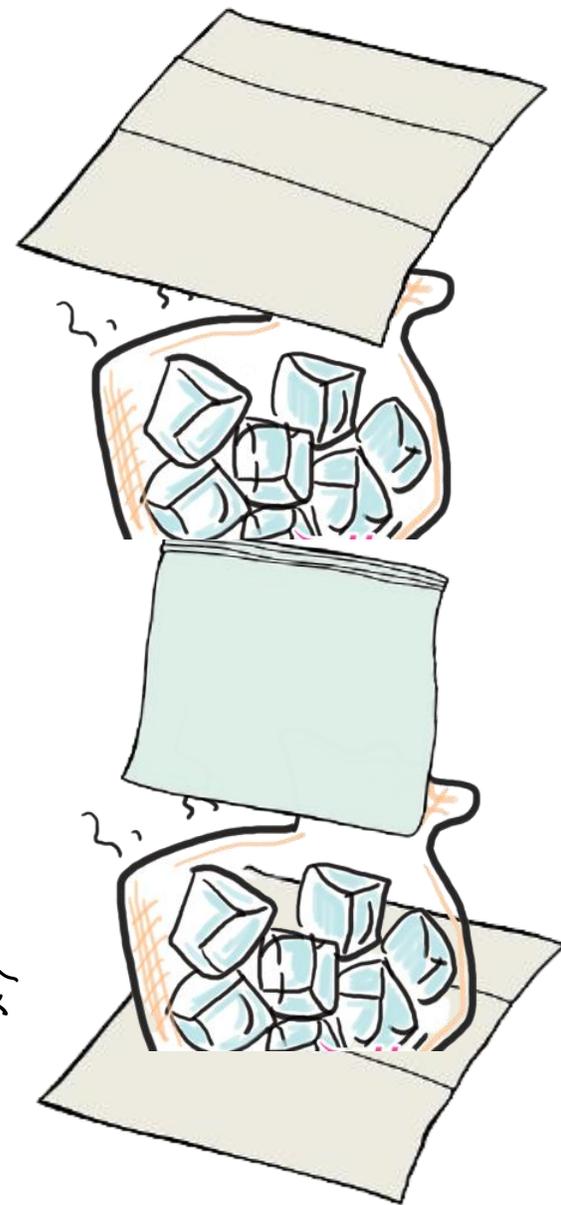
極簡快速版冰淇淋(步驟step)

- 1.將上述食材(牛奶、鮮奶油、煉乳)倒入密封袋中，稍做攪拌
- 2.把空氣擠出密封好，備用
- 3.將粗鹽倒入冰塊裡，拌勻
- 4.將攪拌後的冰塊分別裝入兩個密封袋中，將空氣擠出密封



別急~快做好囉!

- 1.先鋪一條毛巾，將其中一袋冰塊袋放上去
- 2.再放上冰淇淋原液袋
- 3.再放上另一袋冰塊袋
- 4.最後蓋上毛巾，放置10分鐘(過程中偶爾用手在上面搓揉)
- 5.10分鐘後就完成了，可在袋子剪下一角，擠在碗內食用
- 溫馨提醒：冰淇淋做完後也可請孩子發揮創意運用家中現有食材裝飾哦!
此作法的冰淇淋較容易融化，要快快吃完哦~





~The end~

美味冰淇淋誕生

參考來源

- Oreo冰淇淋：

<https://cookpad.com/tw/%E9%A3%9F%E8%AD%9C/2067592-%E8%87%AA%E8%A3%BDoreo%E5%86%B0%E6%B7%87%E6%B7%8B3%E7%A8%AE%E6%9D%90%E6%96%99-%E5%85%8D%E5%86%B0%E6%B7%87%E6%B7%8B%E6%A9%9F>

- 極簡快速版冰淇淋：

[冰淇淋DIY只要十分鐘 \(不需開火，不用冰箱版\) @ Vici 的綺麗世界有GUMO :: 痞客邦 :: \(pixnet.net\)](#)