

南国デザートに挑戦！

フィリピンのハロハロ ココナッツミルクソース



■ 材料

生クリーム 100ml/★ココナッツミルク 100ml/★練乳 50g/ココナッツファイン 大さじ1/ヨーグルト 1pc/☆ココナッツミルク 大さじ3/☆練乳 大さじ1/冷凍マンゴー 適量/グレープフルーツ 適量/わらび餅 適量/*ココナッツミルク 大さじ2/*練乳 大さじ1

■ 下準備

ヨーグルトは水切りしておく*のココナッツミルクと練乳を混ぜてソースを作っておく

■ 作り方

1. 8分立てにした生クリームに★のココナッツミルクと練乳を混ぜて凍らせる
2. 8分ほど凍らせた(1)とココナッツファインをフードプロセッサーにかけて滑らかにし、再び冷凍庫へ入れて凍らせる。これを2回繰り返す
3. 水切りヨーグルトに☆のココナッツミルクと練乳を混ぜて凍らせたものを包丁で削り、かき氷を作る
4. 器に(3)のかき氷、マンゴーなどのフルーツ、わらび餅、(2)のココナッツアイス、作っておいたソースを盛り付け完成

La-Cocina では季節のレシピを無料配布中
http://la-cocina.jp にてプリントアウトできます*

recipe by Oisy!料理教室
http://oisyyy.wix.com/oisy