

白くまアイスバー

https://youtu.be/yIt0F_edY

てぬキッチン

【材料】3本

牛乳 150cc

練乳 大さじ2

小豆又はあんこ

フルーツ缶

1. 牛乳に練乳を入れ混ぜる
2. フルーツを小さく切る
3. アイス型にフルーツと小豆を交互に2回ぐらい上から12cm位下まで入れる
4. 牛乳を入れて、冷凍庫で12時間以上冷やし固める
5. 水をかけて型から外すし、ラップで巻く

超簡単あずきバーの作り方

<https://youtu.be/q9sV290hWxs>

【材料】80mlのアイスバー3本分

生クリーム 100ml

粒あん 150g

1. 生クリームを泡立てて、固めのホイップクリームを作る
2. 泡立てた生クリームと粒あんをよく混ぜ合わせる
3. 型に入れて棒を挿し、蓋をして冷凍庫で12時間以上冷やし固める
4. 水をかけて型から外す
5. ラップで巻く

あずきバーの作り方1

<https://youtu.be/YYpId6ewQlk>

[syun cooking](#)

【材料】80mlのアイスバー3本分

牛乳 200ml

小豆 200g 1:1

1. 牛乳に小豆を入れよく混ぜる
2. 型に入れて棒を挿し、蓋をして冷凍庫で3時間以上冷やし固める

あずきバーの作り方 2

<https://youtu.be/YYpId6ewQlk>

[syun cooking](#)

【材料】 80ml のアイスバー3 本分

生クリーム 200ml

小豆 200g 1:1

1. 生クリームに小豆を入れよく混ぜる
2. ふつふつと沸いてとろみが出るまで加熱
3. 型に入れて棒を挿し、蓋をして冷凍庫で 3 時間以上冷やし固める