



# 里芋と胡麻のアイス

さといもの独特のめめりはガラクトンやムチンによるもの。  
粘りを生かしてトルコアイス風に仕上げます。

## 1. サトイモを茹でる

サトイモは皮を剥き、柔らかくなるまで茹でたら湯から引き揚げ、水分を切る。

## 2. 材料を混ぜる

熱いうちに豆乳、ゴマペースト、メイプルシロップとともにフードプロセッサー（またはミキサー等）にかけ攪拌する。

## 3. 冷やし固める

容器に移し冷凍庫へ入れ冷やし固める。途中1～2度取り出して混ぜながら凍らせる。

### Point!

空気を含ませるように  
混ぜて、ふんわり  
なめらかな口当たりに