



ちょっとリッチな塩バニラアイス



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
アイスクリームバニラ



ちょっとリッチな塩バニラアイス

[材料(1人分)]

| | | |
|-------------|-------|----|
| バニラアイスクリーム | | 1個 |
| とろけるスライスチーズ | | 1枚 |
| 塩 | | 少々 |

[作り方] 調理時間:約5分

1. スライスチーズをクッキングシートを敷いた皿にのせ、500Wの電子レンジで70秒程度、チーズがきつね色になるまで加熱し、冷ます。

2. ボウルにアイスクリームと塩、1を割り入れて軽くまぜ、器に盛る。

※アイスクリームは事前に冷凍庫から出しておいて、少し柔らかくしておくとい扱いやすくなります。

QUEEN'S SETAN Original



クイーンズ伊勢丹オリジナル
アイスクリームバニラ

増粘安定剤を使わず、クイーンズ伊勢丹特選北海道牛乳を贅沢に50%使用し、牛乳のコクと、すっきりとした後味が特長です。ミルクの美味しさを生かした自慢のアイスクリームです。