



ニモのヨーグルトアイスバー



人数
10人分

材 料

- 冷凍みかん 2個半
- 100% オレンジジュース 2分の1カップ
- 無脂肪のバニラヨーグルト 2カップ

作り方

- 1 冷凍みかんとオレンジジュースをミキサーにかけてソース状にする。かたすぎるようであればオレンジジュースを少々足す。
- 2 アイスキャンディー型にオレンジピューレとヨーグルトを交互に流し入れてニモのような縞模様を作る。
- 3 棒を刺し、冷凍庫で冷やし固める。
- 4 アイスが固まったら、型の外側に水につけてから棒を引っ張り型から取り出し、とけないうちに食べましょう！
*アイスバーは冷凍庫で1週間程保存できます。

