

六花亭風ラムレーズンアイス



【材料】

・クッキー生地

アーモンドパウダー 100 g
メープルシュガー 10 g
アガベシロップ 大1
ココナッツオイル 大2
塩少々、くるみ 30g
サイリウムパウダー 小1（最後に入れる）

・ラムレーズンカシューナッツクリーム

生カシューナッツ 100 g
水 50 g
アガベシロップ 80 g
ココナッツオイル 30 g
バニラエクストラクト少々
ラムレーズン 50 g、つけ汁大2

【作り方】

- 1、クッキー生地をフードプロセッサーでよく混ぜる。
- 2、寒天型など底の抜ける型にクッキー生地をキッチリ押しつめる。
- 3、カシューナッツクリームを作る。カシューナッツは一晚、水に浸ける。
- 4、他の材料（ココナッツオイル、ラムレーズン以外）を加えてフードプロセッサーで、5分混ぜる。最後にココナッツオイルを入れて、10秒混ぜる。ラムレーズン、つけ汁を入れさっくり混ぜる。
- 5、2の生地の上に4を流し入れ、冷凍室で3時間凍らせる。
- 6、5が固まったら、1の残りのクッキー生地を上をしっかり押しつけてサンドする。
- 7、再度冷凍室に入れ、完全に凍らせる。
- 8、クッキーを崩さないよう丁寧に型から取り出し、お好みの大きさにカットする

※ラムレーズン

有機レーズン80g、ラム酒80g、メープルシロップ20g（数日浸けておく）