### **朗姆冰淇淋的食材**

淡奶油3/2杯

砂糖1/3杯

加钙纯牛奶200ml

朗姆酒1小勺

## 朗姆冰淇淋的做法步骤

1.  淡奶油加砂糖混合在搅拌盆里。
2. **2.** 用打蛋器打发至6成
3. **3.** 牛奶一瓶
4. **4.** 加入朗姆酒混合。
5. **5.** 将牛奶混合液慢慢倒入打发好的淡奶油里，继续低速搅打3分钟。
6. **6.** 放入提前冷冻好的冰淇淋内胆里。
7. **7.** 启动电源，25分钟即可
8. **8.** 如果喜欢结实一点的，继续冷冻2小时。