### **榴莲冰淇淋的食材**

榴莲肉200g

牛奶200ml

淡奶油200

ml

##### 配料

糖50g、

鸡蛋2个

## 榴莲冰淇淋的做法步骤

1.  准备好所需材料；
2. **2.** 将榴莲肉用勺子压成糊，鸡蛋取蛋黄；
3. **3.** 牛奶中加入蛋黄和糖；
4. **4.** 用打蛋器充分搅打均匀；
5. **5.** 小火加热，一边加热一边搅拌，直至溶液黏稠；
6. **6.** 加入压好的榴莲糊，搅拌均匀；
7. **7.** 倒入淡奶油，搅拌均匀成冰淇淋液；
8. **8.** 把提前12小时冷冻好的冰淇淋内桶放入外桶中，倒入冰淇淋液；
9. **9.** 盖好冰淇琳机的盖子，开启电源，搅拌30分钟；
10. **10.** 搅拌好的软冰淇淋放入保鲜盒，入冰箱冷冻2小时即可食用。