冰淇淋是以饮用水、牛乳、奶粉、奶油（或植物油脂）、食糖等为主要原料，加入适量食品添加剂，经混合、灭菌、均质、老化、凝冻、硬化等工艺制成的体积膨胀的冷冻饮品。

### **芒果冰淇淋的食材**

淡奶油120g

鸡蛋2个

##### 配料

草莓味炼奶50g

细砂糖20g

## 芒果冰淇淋的做法步骤

1. 蛋白和蛋清分开
2. **2.**蛋白加入10克糖打至细腻状态
3. **3.**加入剩下的糖打到提起打蛋器有小尖就好了
4. **4.**淡奶油打至六成发
5. **5.**分次加入蛋黄液
6. **6.**拌匀
7. **7.**芒果打成泥加入蛋黄糊中搬运
8. **8.**加入打发的蛋白拌匀
9. **9.**倒入盒子中
10. **10.**入冰箱冷冻一夜

## 制作小贴士

打好的蛋白入冰箱冷藏一会。