### **香草软冰淇淋的食材**

牛奶1杯

淡奶油1杯

椰浆1杯

##### 配料

香草精少许

糖3/4杯

奥利奥适量

## 香草软冰淇淋的做法步骤

1.  准备所需食材；
2. **2.** 将砂糖放入牛奶中，用手动打蛋器搅拌均匀；
3. **3.** 加入淡奶油和椰浆搅匀；
4. **4.**
加入几滴香草精，搅匀做为冰淇淋液；
5. **5.** 将冰淇淋液倒入冰淇淋机内桶；
6. **6.** 装上搅拌叶；
7. **7.** 盖上冰淇琳机的盖子；
8. **8.** 通电，选则“搅拌+制冷”功能，机器开始工作；
9. **9.** 刮去奥利奥中间夹的奶油层，掰成小碎片；
10. **10.** 搅拌25分钟后，在添料口加入掰碎的奥利奥；
11. **11.** 再过5分钟，冰淇淋液变得浓稠，关机并取出搅拌叶，此时的软冰淇淋就可以吃了，如果想吃硬一些的，可以继续选则“制冷”功能，大概1至2小时就可以成型了。

## 制作小贴士

1． 香草精可用香草荚代替，味道会更浓郁；
2． 步骤中提到的杯，是冰淇淋机自带的量杯；
3． 这款冰淇淋机带制冷压缩机，可以直接做出合适口感的冰淇淋；
4． 如果只有简易的冰淇淋机，可以提前冷冻冰淇淋桶12小时，再放入冰淇淋液搅拌。