

## Ice cream in a Bag

### Ingredients:

60 cc milk	60 cc cream
1 Tablespoon sugar	Crushed ice
1/3 cup salt or rock salt	Small and large zip-lock bags

Flavorings: vanilla, chocolate sauce, chocolate chips, jam etc.

### Directions:

1. Put the milk, cream, sugar and your choice of flavoring in a small zip-lock bag.  
Check to see if the bag is completely closed and squish the bag to mix the contents.
2. Put the crushed ice and salt in a large zip-lock bag.
3. Put the small zip-lock in the large zip-lock and close the bag. (Two small bags can be put in the large zip-lock bag at the same time.)
4. Shake the bag for 10 minutes and the ice cream will be ready to eat!

## ジップロックアイスクリーム

### 材料:

牛乳 60cc	生クリーム 60cc
砂糖 大さじ 一杯	クラッシュアイス
大粒塩 カップ1/3	ジップロック 小と大

味付はお好みで入れましょう: バニラ、チョコソース、チョコチップ、ジャムなど

### 作り方:

1. 牛乳、生クリーム、砂糖と味付を小さなジップロックに入れます。チャックがしっかり閉じているかどうか確認!ジップロックを揉んで材料を混ぜます。
2. 大きなジップロックに塩とクラッシュアイスを入れます。
3. 小さなジップロックを大きいジップロックに入れ、チャックを閉めます。(小さいのを2個ぐらいでも同時に作れます。)
4. ジップロックを揉んだり、降ったりして、10分位でアイスクリームが出来上がり!