植脂奶油可以做雪糕吗？

自制雪糕，超简单，满意请采纳哦：

【原料】
金钻植脂奶油200毫升，白糖适量，蛋清2只，蛋黄1只或各种果酱、香料。

【做法】 1、在鲜奶油中加入白糖1匙，充分搅拌均匀后放置一旁；

2、另取一只大碗，放入蛋清，充分搅拌至发泡，放入白糖适量，继续搅拌；

3、在搅拌均匀的蛋清中加入蛋黄，充分混合后，加入香料再搅拌；

4、搅拌后放入鲜奶油碗中，继续搅拌。若不喜欢鸡蛋味，可直接在鲜奶油中加入自己喜欢的果酱，均匀混合；

5、把混合好的糊放入小杯子然后放入冰箱冷冻间冷冻，约2-3小时后就可以吃了。

植脂奶油用什么能代？植脂奶油用什么能代替

用奶油香精、牛奶或者奶粉代替。希望对你有帮助~如果满意请给好评~多谢