



大山乳業おすすめレシピ

牛乳で作る“カウイの生キャラメル”



産直

254 冷蔵 毎週企画 大山乳業

生協牛乳120

1ℓ

6月普及月間

お届け時に包材が変更になる場合があります

殺菌方法 120℃ 2秒

乳脂肪分 3.6%以上

生乳産地 鳥取県

乳

賞味期間:お届け日を含め12日

本体 **198**円
(税込 214円)

《材料》

(約60個分)

254 産直 生協牛乳120 …………… 600ml
 生クリーム …………… 200ml
 グラニュー糖 …………… 50g
 はちみつ …………… 50g

《作り方》

- ① 材料をすべてフライパンに入れて強火にかけ、へらでかき混ぜる。フツフツしてきたら弱火にする。
- ② 強火、弱火を繰り返して40～50分焦がさないようにかき混ぜる。(沸騰してきたら弱火にする)トロトロになり、フライパンから離れやすくなったら、クッキングシートを敷いたバットに流し入れる。
- ③ 粗熱をとって冷蔵庫で冷やし固め、ナイフで切り分ける。

ワンポイント!

きな粉やコーヒー、黒ごま、ブランデー等を入れてもおいしいよ!

