

ウララ矯正歯科クリニック

Contact Info: Office :052-252-8217

E-mail: info@ulala-ortho.com

メープルミルクジャム♪

作り方

- 1, 牛乳とメープルシロップを計量カップで量り分けておく
- 2, お鍋に両方とも入れ、弱火で鍋の底を焦がさないようにゆっくりかき混ぜる
- 3, 煮詰めていくととろみが出るので、丁寧にかき混ぜる
- 4, 半分くらいの量になって、ヘラからトロっと液が落ちるくらいになったら火から降ろす
- 5, ジャムを裏ごし機で裏ごしする
- 6, 煮沸消毒した瓶に入れて出来上がり

煮沸した瓶なら冷蔵庫で1ヶ月くらい保存できます。メープルシロップの風味が嬉しいミルクジャムです。パンやスコーンにつけて食べたり、コーヒーや紅茶に入れてみるのもいいかと思います♪



材料 (4人分)

牛乳…100cc

メープルシロップ…50cc