

GCびん牛乳でつくるおすすめレシピ
(スイーツ)

委員会名 県南センター運営委員会

秋の組合員アンケートより

★料理名

手作り練乳

◆材料

- ・GCびん牛乳200cc (ノンホモ・パスチャライズどちらでも可)
- ・奄美きびさとう (マスコバド糖) 50g

◆作り方

- ①鍋に2つの材料を入れ、弱～中火で煮詰める。
- ②好みの粘度になったら清潔なびん容器に入れて保存する。

◆作り方・ポイント

- ・水分を多くとばせばミルクジャムになります。(さらに飛ばすとキャラメルになります。)
- ・煮詰めすぎても水かGCびん牛乳を加えて再加熱すれば、さらさらの練乳になります。
- ・春の苺の時季、夏のかき氷など好きなだけ使えるのでおすすめです。
- ・GCびん牛乳自体が甘いので、お砂糖はお好みで加減してください。