



生キャラメル

材料 10個分

グラニュー糖…100g
水…大さじ1
生クリーム…50cc
無塩バター…30g
※無塩バターはギリギリまで冷蔵庫で冷やしておきます。

作り方

1. 鍋にグラニュー糖と水を入れ、カラメル色になるまで煮詰めます。
※焦がしすぎると苦くなります。
2. 火を止めて生クリームを入れ、よく混ぜて無塩バターを加えさらに練り混ぜます。
3. 四角バットにラップを敷いて流し、1時間程度冷やします。
好みの大きさにカットして完成です。

チョコ、コーヒー、抹茶味にしてもおいしいです。