

超絶品🍓 手作りフルーツバターをつくりませんか？

🍷「いちごバター」のRecipeをご紹介します😊

いま、SNSなどで大人気、予約しても抽選で当たらなければ買えないという、入手困難な幻の「いちごバター」が、な、なんと、自分でつくれます。

自分でつくれば食べ放題!? 手作りして思う存分「いちごバター」を満喫しませんか?! しかも、電子レンジで簡単! ほんの20分くらいで出来ちゃいます!

甘酸っぱくてキュン♥ バターのコク深さと合わせり美味しすぎて、食べすぎに注意です。



♥材料	いちご	100g
	白砂糖	50g
	有塩バター	80g
	レモン汁	小さじ1

♥作り方

- いちごを水洗いしてヘタを取り、熱が通りやすいよう、縦4等分にカット。バターは角切りにしておきます。



- ボウルにいちごと砂糖を入れて軽く混ぜ、ふんわりラップをかけて500Wの電子レンジで5分加熱。



- レンジから取り出し、スプーンの背で果肉を潰し、少し汁気を飛ばすためにラップをかけずにレンジで3分加熱。



- レンジから取り出しレモン汁を加えて混ぜ、バターを入れてラップをかけずにレンジで1分半加熱。



レモンの酸の反応で鮮やかな赤色に。



- もったりするまで泡だて器などでしっかり混ぜる。



しっかりと混ぜないとバターといちごがあとから分離してしまいます

- 瓶やタッパーなどの清潔な容器に移し、冷蔵庫で冷やし固めて完成です!



このレシピは Webでも ご案内しています。

師岡青果 検索

ご不明の際は青果部の店舗スタッフまでお尋ねください。

青果のご用命は師岡青果の各店舗まで!

も	ろ	お	か	市	場
師	岡	青	果	ダイ	レ
夜	須	店	筑	紫	野
高	木	瀬	店	那	珂
			川	日	の
			日	の	限
			店		
				八	女
				店	