



超絶品!! 手作りフルーツバターをつくりませんか?



🍏「りんごバター」のRecipeをご紹介します🍏

- ♥材料**
- りんご・・・・・・・・・・ 1個(330g)
 - 有塩バター・・・・・・・・ 70g
 - グラニュー糖・・・・・・・・ 50g
 - レモン汁・・・・・・・・・・ 大さじ 2
 - レモン汁(仕上げ用)・・ 大さじ 2

♥作り方

1 りんごの皮をおき適当な大きさにカットして種を取り除き、変色を防ぐ為にすばやくレモン汁をかけます。



2 りんごの半分を5ミリ角に刻み、残りの半分はおろし器ですりおろします。

(りんごの食感を残さなくてもいい場合は全てすりおろして構いません。)

※ポイント おろし器は金属ではなく陶器orプラスチック製を使うこと。金属のおろし器を使うと変色してしまいます。



3 グラニュー糖を加えて全体をしっかりと混ぜ電子レンジで5分加熱します。(煮詰めたいのでラップ不要)一旦取り出しよく混ぜる。



4 3分加熱して混ぜる、をあと3回~4回繰り返します。(※目安は、りんごが透き通るまで)

加熱しているあいだにバターを切っておきます。

5 熱いうちにバターと残りのレモン汁を加えしっかり混ぜます。



6 まだあったかいのでゆるい状態ですが、冷蔵庫で冷やすとバターの脂分が固まりだんだんバターらしくなります。



トーストしたパンやクラッカー・ビスケットに塗って召し上がれ~!!
シナモンを振りかけるとアップルパイのような風味に♪

パンにたっぷり塗ってカマンベールチーズを乗せ
ハチミツとシナモンをかけてトーストすれば絶品です!

ヨーグルトに混ぜて食べても美味しいですよ♥



りんごにはいろいろな品種があり、香りや甘みも様々です。

使うりんごによって、りんごバターの味や香りが
まったく変わってきます。

色々な品種のりんごを試して、お好みの味や香りを
探し出すのも楽しいですね。

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	レックス
夜	須	店	筑	紫	野
高	木	瀬	店	那	珂
			日	の	限
			店		
			八	女	店