



バター

【所要時間：約70分】

- 用意するもの（1人分、約25グラム）※牛乳と生クリームはよく冷やしておく。
牛乳（50ミリリットル）、塩（少々）、生クリーム（脂肪分40パーセント以上）（50ミリリットル）、
カッターナイフ、キッチンペーパー、水気を拭き取ったペットボトル（500ミリリットルのもの）、
計量カップ、冷蔵庫

●作り方

- ① 水気を拭き取ったペットボトルに計量カップで計った牛乳と生クリームを入れる。
- ② フタをして、勢いよく上下にふる。
- ③ 10分くらいでホイップ状になるので、そこからさらに振り続ける。
- ④ さらに振り続けると、バターと液体に分かれるので、液体を捨てて、ペットボトルをカッターナイフで切ってバターを取り出し、キッチンペーパーで水分をよくとる。
- ⑤ お好みで塩を混ぜて、冷蔵庫で冷やせばできあがり。



●備考

- 用意するもののうち、二重線がひいてあるものは、びわ青少年の家でも用意できます。
- 食器をふくキッチンペーパー、ふきんなどはお持ちください。