

古代のチーズ 蘇 (30分以上)

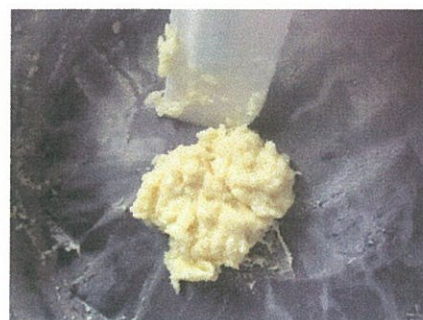
材料

牛乳 500cc

- ① フライパンに牛乳を入れて
中火で温める
- ② ヘラで30分くらいかき混ぜる
- ③ 火加減に注意しながら
焦げ付かないように手早く
生地を混ぜて一か所に
まとめる
- ④ 形を整える
生地をラップに包んで転がし
たり軽く力を加えて更に形成
する
- ⑤ 冷蔵庫で30分以上冷や
して完成!

牛乳の分量を増やす事もできます。
かき混ぜる時間が長くなります。

牛乳の成分が凝縮された優しい甘さ
サクサクした食感 **免疫力アップ**です!



500ccで
このくらいの
大きさです

