

基本バター の 作り方

<準備する材料> ●生クリーム 100ml ●塩 小さじ1/8杯
<手順>



1 本体に材料を入れ、フタ・キャップを閉める。

2 容器を持って数分間、勢いよく振り続ける。

※生クリームの量は本体の目盛りを目安に入れます。



3 バシバシと音がしてバターと液体に分離。

4 容器の中のバターと液体をザルに移し、水気を切ってできあがり。

※振る時間は振る速さ等により個人差があります。

ディップ の 作り方

1 容器に材料を入れる。

2 フタに中トレイ 中トレイとフタをセットをセット。

3 中トレイをセットしたフタとキャップをしっかり閉めて、数分間程、容器を振る。

4 全体が混ざったら、できあがり。



中トレイの便利な使い方

中トレイを使用して卵の黄身と白味を分けることができます。フタに中トレイを取り付けて皿の上に置き、卵を割り入れると中トレイに黄身だけがのこります。



●できあがったバター、ディップはお早めにお召し上がりください。

●容器を振る時間は振る力や速さや気温、材料の温度等により異なります。

●バターを作る際は生クリームは乳脂肪性のものをお使いください。植物性のものは固まりにくいのでお避けください。

●バター&ディップを作る場合に最初の液体を入れる際は本体の目盛りを目安にできます。

●バターを作る際は中トレイは使用しません。

豆腐ディップ

174
kcal

材 料(1回分)

絹ごし豆腐 100g

牛乳 大さじ2

白みそ 小さじ2

白すりごま 小さじ1

作り方

1 本体に牛乳を入れる。

2 ①に絹ごし豆腐、白みそ、白すりごまを入れる。

3 フタに中トレイをセットし、本体に取りつける。

4 キャップをしめて、勢いよく振り、全体を混ぜる。

5 全体が混ざったら、できあがり。クラッカーや温野菜等と一緒に。

