

バター

材料	できあがり約 40g 分
生クリーム	100g
塩	少々



1 生クリームはよく冷やしてから、ボウルに入れて、泡立て器で混ぜます。



2 混ぜているとお菓子に使うクリーム状になりますが、さらに混ぜていくと脂肪分が分離してきます。



3 完全に、水と脂肪分のかたまりに分かれたら、水気を捨てます。



4 かたまりだけになってから、もう少し混ぜ、出てきた水分をキッチンペーパーでふき取ります。



5 塩を少し加えて混ぜ、味見をします。好みの塩加減になったら、ラップに包んで冷蔵庫で冷やしかためます。



6

保存は冷蔵庫で、約2週間です。
表面の色が変わり風味が落ちるので、できるだけ早く食べきましょう。