

ヨーグルトに、コーヒーに♪

作業
30分

ミルクジャム

[材料] 400g分

水.....200ml
よつ葉北海道スキムミルク.....150g
砂糖.....35g
よつ葉北海道十勝 生乳100プレーンヨーグルト とろっとなめらか....適量
キウイフルーツ.....適量
ミント.....お好みで

冷蔵 約1~2日 ※早めにお召し上がりください

動画で
見る



[作り方]

- 1 ボウルに水を入れ、スキムミルクと砂糖を加えよく混ぜ、フライパンに移す。※しっかり混ぜると、ダマにならず仕上がりがきれいです。
- 2 中火にかけて混ぜながら加熱し、沸騰したらごく弱火にする。ゴムペラで絶えず混ぜながらとろみが付くまで20分ほど煮詰め、フライパンから出して冷やす。
- 3 器にプレーンヨーグルトとキウイフルーツを入れて②をかけ、お好みでミントを添える。

point

冷えると硬くなるので、とろみをつけ過ぎないようにしましょう

