



なま
生クリームでつくれる
ホイップバター！

かかる時間 10分
ひじかん のぞ
(冷やす時間を除く)

くちあ
口当たり柔らかいふわ
ふわホイップバターだ
よ！シャカシャカボトル
を振って楽しもう。

ざいりょう
材料(2~3人分)

なま
生クリーム47% ----- 200ml
しお
塩 ----- ふたつまみ

ちょうりきぐ
よういする調理器具

ひろくち ようき ようき びん
広口ボトル(容器は、プラスチック容器やジャムの瓶
などでOK。容量400mlが目安だよ)

つくりかた

1



ひろくち あら かんそう
広口ボトルを洗って乾燥させる。

2



ひろくち なま
広口ボトルに生クリームをぜ
んぶと、しお
塩をふたつまみいれ
て、ふん
ボトルを5分ほどシェイク
する。(ふたがひら
開かないように
テープでこてい
固定しよう)

3



おと
音がしなくなったら、ふわふわ
ホイップバターのできあが
り！(バターはそのひ
日のうちに
た
食べてね)

て
手づくりバターを
たのしもう



チキンカレーにいれて、「バターチキンカレー」にしてみよう！ほかに、やさい いた
野菜と炒めて「バター炒め」、あんこと
いっしょ
一緒にパンにはさんで「あんバターサンド」にも！