

手動

塩キャラメルクリーム

手動

レンジ

200W
加熱：約30秒

使用付属品



テーブルプレート
底面

カロリー

18kcal

塩分

0.1g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

このレシピはMRO-W10A対応レシピです。

材料	マカロン20個分
A 砂糖	40g
A 水	大さじ1
水	小さじ2
コンデンスミルク	30g
塩	少々
バター(室温に戻す)	15g

作りかた

1. 小さめの鍋にAを入れ火にかける。様子を見ながら加熱し、お好みのカラメル色になったら火からおろし、水を加える。(水を加えるとき、ソースが飛び散るので注意する)
2. ①にコンデンスミルクと塩を加えてよく混ぜ **レンジ** **200W** **約30秒** で加熱する。
3. ②にバターを加えて、なめらかになるまで混ぜる。