



明治社員のとっておき!レシピ

生キャラメル風ひとくちおやつ



材料 20~25個分

牛乳…250ml、砂糖…150g~170g、はちみつ…10g~20g、明治ケーキマーガリン…100g

作り方

- 【1】鍋に砂糖、はちみつ、明治ケーキマーガリンを入れて、中火にかけ溶かす。
(はちみつと、砂糖の分量は好みにより調節する。)
- 【2】1に牛乳を少量ずつ加え、混ぜる。
- 【3】ヘラで混ぜながら、30分~40分フツフツとした状態を保つ火加減で煮詰める。
- 【4】クッキングシートを敷いたバットに3を流し入れる。
- 【5】粗熱がとれたら冷蔵庫に入れて冷やし固める。
- 【6】5が固まったら包丁で切り、クッキングペーパーなどで包装する。