

無香ココナッツオイルで作る
* ヴィーガンバター *



conamonn

割合を色々変えてみた場合、

オイルと調整豆乳を3対1位で、それ以上豆乳を増やすと乳化しませんでした。

フランス産のバターは日本産の物より塩分が多少強めですがお好みで調整を。

<少量Ver.>

無香ココナッツオイル 15g

調整豆乳 5g

塩 日本バターVer.1,8%以下 (0,36g以下)

フランスバターVer.2% (0,4g)

お好みで リンゴ酢 数滴 (入れるととても風味が良く美味しくなります。)

<沢山Ver.>

無香ココナッツオイル 150g

調整豆乳 50g

塩 日本バターVer.3,6g以下 フランスバターVer.4g

お好みで リンゴ酢 ~4g~



1. 無香ココナッツオイルを液状にする。
(軽く電子レンジでチン、もしくは湯煎で。)

2. よく冷やした調整豆乳、塩、リンゴ酢を入れ乳化するまでよく混ぜる。

3. 乳化したところでストップ。

★それ以上やると分離する場合も。注意。

高温殺菌したジャム瓶等に入れて冷蔵。

数日中に召し上がるか、長期保存は冷凍で。

結構味もバターしてます！

無塩でもいいかと。

酢もお好みで加減を。

バゲットにそのまま付けて召し上がれ。

無香ココナッツオイルで作る＊ヴィーガンバター

<http://p.booklog.jp/book/103389>

著者 : conamonn

著者プロフィール : <http://p.booklog.jp/users/conamonn/profile>

感想はこちらのコメントへ

<http://p.booklog.jp/book/103389>

ブックログ本棚へ入れる

<http://booklog.jp/item/3/103389>

電子書籍プラットフォーム : ブクログのパブー (<http://p.booklog.jp/>)

運営会社 : 株式会社ブクログ