

明治  
ケーキ  
マーガリン

パンお菓子作りに!

## 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。