

## ★カッテージチーズ



美味しそう～



### <材料>

|    |       |
|----|-------|
| 牛乳 | 800ml |
| 酢  | 大さじ4  |

### <作り方>

- ① 牛乳を約90℃に温め火を止める。
- ② 酢を加えさっと混ぜる。
- ③ 白い固まり(カッテージチーズ)/黄緑色(ホエー又は乳清)
- ④ 清潔な布巾をボールにのせザルに広げてこす。
- ⑤ 耳たぶより少し柔らかめに絞る。



### <ポイント>

布巾を使わず目の細かいザルでもよい。