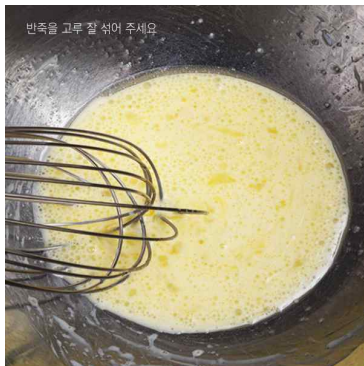


우유 요리 레시피 예시 모음

□ 우유계란빵

○ 재료

- 반죽 : 박력분 100, 계란 1개, 설탕 30g, 우유 130g, 식용유 20g, 베이킹 파우더 4g, 소금 2g , 토핑 : 계란 12개, 파슬리 가루 약간



먼저, 큰 그릇에 우유와 반죽 재료를 넣고 고루 섞어줘요.

* 우유의 양이 많을수록 더 촉촉해져요! *

이때 단 맛은 기호에 따라 설탕 혹은 꿀을 사용해 주세요.



반죽을 머핀 틀이나 종지의 1/5 정도 채워요.

그 위에 계란을 깨서 올린 뒤 파슬리 가루와 소금을 뿌린 뒤

찜기에 20분간 쪄 주면 완성!

□ 우유 라면

○ 재료

- 우유, 라면 1개, 대파, 마늘

	<p>스프를 넣고 라면을 잘 끓여주세요</p>
	<p>개인 성향에 맞게 마늘이나 대파도 넣어주시면 좋아요</p>
	<p>잘 끓고 있는 라면에 우유 200ml를 넣어주세요</p>
	<p>조금 더 끓이시면 우유 라면이 완성!</p>

리얼딸기우유

재료

- 우유, 딸기, 꿀



꼭지를 뺀 딸기를 깨끗이 씻어 으깨주세요.
식감을 위해 알갱이를 만드는 것이 포인트!



으깬 딸기에 단 맛을 위해 꿀을 넣는데요.기호에 따라 설탕
이나 시럽으로 대체할 수 있어요.



컵에 딸기를 옮겨 담고 우유만 부어주면 완성!
딸기철이 끝나기 전 냉장고에 넉넉하게 얼려 놓으면
여름에 스무디로도 활용할 수 있어요~!



□ 오믈렛 컵밥

○ 재료

- 우유 50ml, 계란 1개, 밥, 소금, 소시지, 파

	<p>컵에 계란을 넣으시고 우유를 50ml 부어 섞어주세요</p>
	<p>밥을 넣고 소금 간을 해서 잘 섞어주세요</p>
	<p>햄을 썰어 넣어주시고! 파를 썰어 올려주세요</p>
	<p>랩을 씌워 전자렌지에 3분 정도 돌려주세요!! 이때! 랩에 구멍 내주시는거 잊지마시고요~^. 3분을 돌려주시면 보기만 해도 군침이 도는 ★오믈렛컵밥★ 완성!</p>

리코타 치즈

재료

- 우유 500ml, 생크림 250ml, 레몬즙 1큰술, 식초 1큰술, 소금 약간



우유 500ml, 생크림 250ml를 넣고 중약불에서 끓여주세요



끓기 시작하면 레몬즙, 식초, 소금을 넣고 약불로 줄여 저어줍니다.



손두부처럼 몽글몽글해지면 불에서 내려 면포에 거른후



무거운 것을 올려 냉장실에 하루정도 단단하게 만들면 끝납니다~