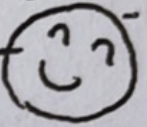


甘酒の作り方

5~6人分

- 日章冠の酒粕 200g
- 水 800cc くらい
- さとじ 大さじ 5 くらい
- 塩 ひとつまみ
- しらが ありあらし 適量

冷やしても
おいしい!



- ① 酒粕を鍋に入れる
- ② 好みの濃さになるまで、水を入れ中火。
沸騰したら さとじ を入れ、弱火。
全体がトロトロになるまで混ぜながら煮る。
お塩を入れる。

☆ 生姜のありあらしは お好みの量で。

☆ マグカップとレンジで1杯分を気軽に
作りこもできます