

簡単なのにとっても美味しい♪ ヨーグルティア・カモシコで作る 甘酒のレシピ



★米糍【冷凍】300g・もち米(またはうるち米)2合

★米糍【乾燥】200g・もち米(またはうるち米)2合

- ①. もち米(またはうるち米)を洗い、2.5合の線まで水を入れて炊飯
◎炊飯器がない場合は、500ml(約2.5カップ)の水を加えて炊く
- ②. 糍をもみほぐして、バラバラにする
- ③. もち米(またはうるち米)が炊けたら、70℃になるまで冷やし、
②を入れる
- ④. 糍と混ぜ合わせたら、ヨーグルティアの保存容器に
移してフタを閉め、温度は55℃ タイマーは10時間に設定して
スタートボタンを押す(炊飯器の場合は50℃~60℃を保つように保温する)
- ⑤. 1~2時間たった頃、全体をまんべんなく混ぜ合わせる(途中何度か混ぜ
ると甘さが出やすい)
- ⑥. タイマーが切れたら完成。粗熱が取れたら、小分けにして冷凍庫へ
◎冷凍庫で保存すると、数か月持ちます

★出来上がったものは、甘酒の素、甘糍(あまこうじ)です。
甘酒として飲む場合は、ぬるま湯で2倍程に薄めお召し上がり下さい

★お砂糖代わりにお料理に使うと、優しい甘さの味わいが生まれます
※置き換え目安：砂糖1に対して甘糍2

お問合せ・ご相談は 下記までお気軽にご連絡ください。

(有)糍屋本店 大分県佐伯市船頭町14-29

TEL : 0120-166-355 (月~金 10:00~15:00)

記載内容の無断コピー、転載はご遠慮下さい 糍屋本店