

砂糖の代わりに。  
お菓子作りに。  
甘さを控えめで、上品な味わい。



甘酒フレンチトースト

いつものフレンチトーストに砂糖の代わりに甘酒を使うだけ！やさしい味になります。



甘酒ババロア

甘酒に牛乳と生クリーム粉ゼラチンを入れて冷やし固めるだけ。お米の粒々かくせになる。美味しくさです！

牛乳の代わりに、豆乳でも美味しくなります。



ごまアイス

甘酒 100g、豆乳または牛乳 100cc  
黒練りごま 40g + 泡立て生クリーム

とてもシンプルで、材料をよ〜く混ぜて冷凍するだけです。

材料の砂糖を甘酒に代えると、いつもより、しっとりとした、ふわふわのケーキが蒸しパンになります。



シフォンケーキ

蒸しパン

ティラミス



クリームチーズ 200g、甘酒 1カップ  
ビスケット 10~20枚  
インスタントコーヒー 大さじ2  
ココア 適量

- ① 室温に戻したクリームチーズと甘酒を少しずつ加えて伸ばしていく。
- ② コーヒーにお湯 1/3カップを混ぜる。粗熱を取り、ビスケットにむだし器に半量をつめる。
- ③ ①のクリームチーズを半量入れ、②の残りのビスケットを入れ、①の残りを入れて、ココアを全体に茶こしでふる。

冷蔵庫で2~3時間冷やしたら、出来上がり！