

水筒で簡単に 作れる。米花あまざけ

ご飯を炊かなくても、少量のサラッとした美味しい甘酒が手軽につくれます!

分量の割合は **生米1:お湯1**



材料 (2~3人前)
生米 200g・お湯 200cc

準備すること

- お湯を水筒の中に入れて温めておく
- こうじをビニール袋に入れ口をとじ、細くもみほぐす



① 65℃のお湯 200ccとこうじ 200gを鍋に入れる。



② 鍋を火にかけて、55~58℃に保つ。



③ お湯をすてた水筒に、鍋の中身を入れる。

④ 3時間後に温度を計り、再度55~58℃にして中身を再び水筒に入れる。



保存は急冷!

⑤ 3~4時間後に完成。



注意!!

温度が高すぎると、甘酒は甘くなりません。



- 保温温度が70℃以上
 - 発酵時間が短い
 - 40~50℃も甘くならず、乳酸発酵してしまいます
- NG**