

麴甘酒とラム酒の素敵な出会い

麴甘酒ババとアイス



材料

プリオツシユ (なければ好みのパン)	適量
水	100ml
甘酒 (*乾燥米こうじを使って作っておく)	100ml
グラニュー糖	大さじ2
ラム酒	50ml
バニラアイス	適量

作り方

- ① 甘酒を作る。(作りやすい量)
乾燥米こうじ200g、冷ましたこぼれ200g、ぬるま湯600ml
を保温容器に入れ、60℃程度を保ったまま10〜12時間保温す
る。(ヨーグルトメーカーなどを使用するとよい。)
甘くなったら鍋に移し、一度沸騰させ煮切る。
- ② シロップを作る。
鍋に水、甘酒、グラニュー糖を入れて加熱する。グラニュー糖が溶け
たら火を止め、ラム酒を加えて混ぜ、そのまま冷めます。
- ③ 清潔な容器にパンをひと口大にちぎって詰める。一段詰めたら②を回
しかけ、それを繰り返してこへ。
- ④ 容器にシロップや糖を塗り、冷蔵庫で30分ほどおいてシロップをしみ
ませる。
- ⑤ ④を器に盛り、バニラアイスを添える。

*ラム酒の量は好みによって少なくてもよい。ラム酒の代わりに白ワインを使っ
てもよい。

Luxury of
fragrance

ラム酒と甘酒

撮影・料理・スタイリング / kenne ochi
構成 / naoki onishi

