

「甘い」がいい。

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



麴の生命甘。

材料

- 甘酒（*乾燥米こうじを使って作っておく）
- ・レモンシロップ
- ・ココア
- ・ほうじ茶ラテ（粉末）
- ・抹茶ラテ（粉末）
- ・カルピス

作り方

◆甘酒を作る。

- ① 乾燥米こうじ200g、冷ましたごはん200g、ぬるま湯600mlを保温容器に入れ、50℃前後を保ったまま10〜12時間保温する。（60℃を越えないように注意。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、一度沸騰させる。
- ② レモンシロップ、ココア、ほうじ茶ラテ、抹茶ラテ、カルピスなど好みのものを甘酒に混ぜる。ホットにしても冷たくしてもよい。濃い場合は水を足して好みの濃さに調整する。