

甘酒白くま

賑やかは美味しい

Summer cold sweets

材料  
氷 適量  
甘酒 適量 (\*乾燥米こうじを使って作っておく)  
お好みのフルーツ 適量  
練乳 適量

作り方

- ①甘酒を作る。  
乾燥米こうじ2000gを冷ましたら約2000gをぬるま湯2000ccを保温容器に入れ、50〜55℃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可也。)出来上がった甘酒はミキサーで滑らかにしておく。
- ②器の半分にかき氷機で削った氷をいれ、甘酒と練乳を回しかける。
- ③残りの氷をこまごまの量に寄せ、その上に再度甘酒と練乳をかける。
- ④お好みのフルーツで飾りつけると出来上がり。