

# 酒粕で甘酒の作り方



## 材料 (約コップ3杯分)

酒粕	100g
水	500cc
砂糖	大さじ3杯 (約27g)
塩	少々
生姜	適量 (好みです)

できるだけ早くおいしく作るため



- ① 500ccの水を沸騰させます。



- ② 火を止め酒粕を100g入れかき混ぜます。  
(泡立て器で混ぜるとすぐ溶けます)



- ③ 鍋に溶かした酒粕に  
砂糖、塩を入れ、沸騰したら  
できあがり。

※お好みで生姜の摩り下ろし汁などを加えてもおいしいです。

アルコール分多少があるので、  
子供に飲ませる場合は少々煮立ててアルコールを飛ばして下さい。