

米粉甘酒

- ・アルファ化米粉 50g
- ・水 400cc
- ・米麴（乾） 120g
- ・甜菜糖（てんさいとう） 適宜（※出来上がりの甘さによって加える。）



1. アルファ化米粉を水で2分煮る。
2. 60℃になるまで冷ましバラバラにした米麴を加える。
3. 魔法瓶などに入れ2時間おきに混ぜる。
(注：発酵しているので蓋は完全に閉めない)
4. 麴の芯が無くなったらブレンダーでお好みの滑らかにする。
5. 甘みが足りない場合は3に甜菜糖を加える。