ノンアルコール手作り甘酒

材料

★もち米　　　　2合(300g)

　米麹（乾燥）　400ｇ

 水　　　　　　600ml

★炊飯器

★温度計

★ふきん

★ブレンダ―またはミキサー（無くても良い）

1

もち米を洗い　炊飯器に倍量の水をセットして1時間ほど浸水して炊く。

（2合の もち米なら 水は4合分）

2

もち米が炊けたら米麹を混ぜ、温度計をセットし

水を少しずつ加えて65度前後（62~68度くらい）になるよう

調整する。

(60度以下や70度以上はよくない)

3

炊飯器の蓋を開けたまま　ふきんをかけると

一定温度に保たれる。そのまま保温で約7時間。

(好みの甘さでストップ)

4

粒々状態からハンディーブレンダ―などでドロドロ状態にし(好み)

容器に移して冷蔵庫で冷ます。

 