バナナ甘酒

バナナ甘酒
酒蔵のあまざけ

甘酒が大好きです。

そのままホットやアイスで楽しむのももちろん最高なのですが、今回はちょっとアレンジして、ミックスジュースのベースにしてみました。

バナナの甘みと甘酒の甘みがあいまって、やさしい味のミックスジュースができあがりましたよ。

バナナ甘酒の作り方

材料

材料

- 甘酒（※今回使用の甘酒「酒蔵のあまざけ」）
- バナナ
- お好みで牛乳、ハチミツ等々

作り方（概要）

- バナナを適当な大きさに切って、甘酒と一緒にブレンダーにかけます
- お好みで牛乳やハチミツ等で味を調整してできあがり

どんな甘酒を使うかによっても甘みや風味が変わってきますし、バナナの熟し具合によっても仕上がりの風味が変わってきますので、牛乳やハチミツで調整してみてください。

バナナと甘酒

レッツシェイク！

とっても簡単にできあがります!

できあがり！
酒蔵のあまざけ

甘酒は、牛乳のようにフルーツジュースと合わせても分離しません。
風味的に合う合わないはありますが、色々なドリンクのベースとして活躍してくれそうですね。

甘酒のアレンジドリンクレシピ、イメージが広がります。