酒粕で作るカンタン甘酒

今日ご紹介するのは、酒粕から作るタイプ。

もともとが酒粕を材料につくるので、少しアルコールの香りがするわけですが、しっかり火を入れるのでアルコールはほとんど残りません。（よっぽど体質的にダメな人は、香りだけでダメかもしれないので無理はしないでくださいね）

酒粕をお湯にといて作るだけなので、めちゃくちゃ簡単です。
しょうがを入れたらさらに体の心からポカポカになりますよ！

個人的にはこっちの酒粕甘酒の方が好きでーす♪
風邪ひきさんにもおススメ。

酒粕から作る甘酒

材料（3~4杯）
- 酒粕 約100g
- 水 約400ml
- 砂糖 大さじ3~4
- おろししょうが おこのみで

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

●[illegible]↓

●[illegible]

[illegible]800g [illegible]

posted with [illegible]

[illegible]

Amazon[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

5[illegible]

●参考にさせていただきました↓

http://www.nomooo.jp/blog/?p=27337

市販の甘酒はアルコール度数もしっかり記載されているので、そっちの方が安心かもしれないですね。

私も今、これを書きながらあったかい甘酒を飲んでるんですけど、ホッコリしすぎて眠たくなってきました（笑）

でも酒粕の甘酒ってちょっとお酒の香りがするし苦手って方も多いかもしれないですね。

私も若いころ（笑）そんなに得意じゃなかったなぁ。

夫が作ってくれるのを飲んでからかな、好きになって毎冬飲むようになったんですよね。

そんな方には米麹から作っている甘酒がおすすめ!

最近では米麹の方が主流になりつつありますよ。