

絶対甘い！発酵あんこ



作りやすい分量



11時間

材料

小豆・・・ 100g

乾燥麹・・・ 100g

お餅・・・ 100g

塩（または塩麹）・・・少々

作り方

1) 小豆のしぶ切りをする。

小豆は洗ってたっぷりの水をあわせて鍋に入れる。

沸騰したらそのまま5分煮て、ざるにあける。

2) 小豆を煮る。

鍋にたっぷりの新しい水と1の小豆をあわせて

強火にかけ、沸騰したら弱火にして小豆が指でつぶせるようになるまで煮る（1時間位）ゆで汁と小豆をわけておいておく。

3) 麹はフードプロセッサーにかけるか刻んで細かくする。

麹を両手の間ですりあわせる。

お餅はフードプロセッサーにかけるか刻んで細かくして麹とあわせる。

4) 小豆と3をあわせてゆで汁を様子を見ながら加え（麹と小豆が

しっとりまとまる位）ヨーグルティアに入れて58度で10時間加熱、または炊飯器に入れて布巾のをせ保温ボタンを押して10時間置く。

おまけの 甘酒あんこ



作りやすい分量



30分

材料

茹でた小豆・・・ 200g

甘酒（濃縮タイプ）・・・ 100cc

本みりん・・・100cc

塩（または塩麹）・・・少々

作り方

1) 茹でた小豆・甘酒・みりんをあわせてねっとりするまで弱火で煮る。

◎あんことして使う場合は、すこし緩いかなってくらいで火をとめる。

◎お餅を入れていただく場合は
使用するあんこと同じ量の水をあわせて煮立て、焼いたお餅を入れる。