

絶対甘い！発酵あんこ



作りやすい分量



11時間

材料

小豆・・・ 100g
乾燥麴・・・ 100g
お餅・・・ 100g

塩（または塩麴）・・・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) 麴はフードプロセッサーにかけるか刻んで細かくする。

麴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麴とあわせる。

4) 小豆と3をあわせてゆで汁の様子を見ながら加え（麴と小豆が
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をのせ保温ボタンを押して10時間置く。

日持ちは冷蔵庫で3日です。

発酵が進んで酸っぱくなります
ので、その後は冷凍庫で保存を
お願いします。

冷凍庫保存は2か月が目安です。

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。

日持ちは冷蔵庫で3日です。

発酵が進んで酸っぱくなります
ので、その後は冷凍庫で保存を
お願いします。

冷凍庫保存は2か月が目安です。