

糀あまざけレシピ

「糀あまざけ」を使った簡単レシピ



● ミルクあまざけ

- 糀あまざけ・・・180g (1袋)
- 牛乳・・・200cc
- シナモン少々

冷たい牛乳に冷えた糀あまざけを入れた後、容器に移しお好みに合わせてシナモンを少々振りかけて出来上がり。(温めても大変美味しいです)

● あまざけプリン

- 糀あまざけ・・・180g (1袋)
- 牛乳・・・250cc
- ガムシロップ・・・1個 (13g)
- ゼラチン・・・5g

牛乳 100cc を温めゼラチンを溶かします。ゼラチンが完全に溶けたら残りの牛乳と糀あまざけとガムシロップを加え、よくかき混ぜ、型に入れ冷蔵庫で冷やし固め、出来上がり。牛乳のかわりに水を使うと「あまざけゼリー」になります。

● あまざけミルクセーキ

- 糀あまざけ・・・180g (1袋)
- 卵黄・・・1個
- 牛乳・・・200cc
- 蜂蜜・・・10g
- バニラエッセンス 1～2滴

材料全量をミキサー等でよく攪拌し、冷蔵庫でよく冷やし出来上がり。凍らせてシャーベットにしても美味しいです。

● べったら漬け

- 糀あまざけ・・・360g (2袋)
- 大根・・・1kg (約1本)
- 塩・・・40g
- とうがらし/柚の皮の千切り/昆布・・・お好み

大根を縦4つ割りにし、塩40gと水半カップを入れ、重石をし、1日下漬けをする。(卓上漬物器を使うと簡単)

下漬けした大根の水けを切り、糀あまざけ2袋と混ぜ冷蔵庫で2日くらい置いて出来上がり。お好みでとうがらし・柚の皮の千切り・昆布を入れると美味しいです。