

# あまざけ



## ●材料 (4人分)

酒粕・・・・・・・・100g  
水・・・・・・・・400ml  
ザラメ・・・・・・・・大さじ1  
上白糖・・・・・・・・90g

## ●作り方

- 1 酒粕と水を鍋に入れ、沸騰させる。沸騰したら弱火にし、酒粕を溶かす。
- 2 1にザラメを入れ、溶けるまで混ぜ合わせる。
- 3 ザラメが溶けたら、2に上白糖を入れて混ぜる。



## ワンポイント

ザラメを入れることでコクのある味わいになります。