米麹だけで作る甘酒のもと

〔　材料　〕
　米麹　500g
　お湯　500ml

1　米麹を手でよくほぐす

2　米麹に 60℃くらいのお湯をかけてよくなじませる

3　保温モードにした炊飯器に 2 を入れ、炊飯器のふたを少し開けた状態で

　5～6 時間おく。60℃を保つようにふたで調節する。

4　途中 1～2 回混ぜる

5　冷めてから容器に移し冷蔵する（約 1 か月間は保存可能・長期保存は冷凍、約 3 か月）