

梅酒



▼材料

- 青梅 ……1kg
- A：
 - ・氷砂糖 ……400g
 - ・ホワイトリカー ……1.8L

▼作り方

- ① 青梅は洗って丁寧に水気を取り、へたを除く。
- ② 熱湯消毒した瓶に①とAを入れる。
- ③ 冷暗所に3ヶ月程置く。(途中、溶けた氷砂糖を瓶をゆすって均等に混ぜる)