



クランベリー酒

材料

〈作りやすい分量〉

| | |
|----------------------------------|-------|
| クランベリー (フレッシュまたは冷凍) | 300g |
| 氷砂糖 | 150g |
| ホワイトリカー (ホワイトラムでも美味しく仕上がります。) | 900ml |

作り方

1. クランベリーをきれいに洗い、水気をよくふき取る。
2. 清潔な密封容器にクランベリー、氷砂糖、ホワイトリカーを入れ、冷暗所で保存。
3. 約1ヶ月程度で、ほんのりピンク色が出てきますが、飲み頃は、3ヶ月くらいから。

応用

お酒についたクランベリーはそのままジャムにすると、お酒の風味も加わって、なかなかの味に仕上がります。また、スコーンやパウンドケーキなどの中に練りこめば、しっとりとした風味豊かなお菓子が出来ます。

コメント

クランベリーの実の愛らしい姿がそのままビンに入ったクランベリー酒。ピンクのお酒がかわいらしいお洒落なドリンクです。