

小畑マサさんの卵酒



作り方

- 1、卵だけ先に 20 分くらいすり鉢でする
- 2、すりあげた卵に砂糖を入れ 20 分以上すりこみ、砂糖のザラザラがなくなり、飴状になるまでにする。
- 3、酒はすりこんでいるうちにかんをして、沸騰する前に火を止める
- 4、2 の中にかんをした酒を注ぐ時にかきまぜながら、ゆっくりそそぐ
- 5、4 を別の入れ物にこして入れてください

材料

酒 1 升、卵 7 ~ 8 個、砂糖 400 ~ 500 g