

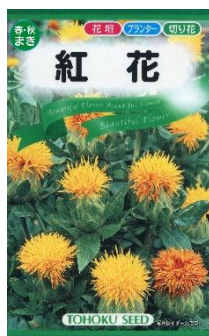
## 紅花酒

<< 女性に嬉しい効果に満ちた優しい味わい！ >>



### 材料 (1ℓ分)

紅花花弁 (乾燥)	25~30 g
紅ナツメ	3 個
レモンの輪切り	5 mm厚さ 1 枚
氷砂糖	250 g
ホワイトリカー	1000ml
保存瓶	



### 作り方

- ① 保存瓶をホワイトリカー、又は、アルコールで消毒する。
- ② 紅ナツメは竹串で数カ所を刺し、①の保存瓶に入れる。紅花花弁、レモンの輪切り、氷砂糖を加え、ホワイトリカーを注ぐ。
- ③ 3か月間熟成させ、紅ナツメ、レモンの輪切りを取除く。漉して紅花花弁を絞り、紅花酒のみにして保存する。

### ※POINT

- \* 漉した後の紅花花弁は、マフィンやパウンドケーキ等に入れると紅花の焼き菓子が出来ます。
- \* クローヴ、シナモンなど、お好みのスパイス加えると、より深い味わいを楽しめます。
- \* 妊娠中、出血性疾患、キク科アレルギーのある方は、摂取しないで下さい。