

# 梅シロップの作り方

## ■材料

青梅(紅青梅) 360g・氷砂糖 360g・竹串 2~3本

- 1 液体密封びんはよく洗って、水気を切ります。ホワイトリカーで消毒した後、完全に乾燥させます。
- 2 青梅を流水でていねいに洗います。
- 3 洗った後、水(2リットル以上)に漬けてアク抜きをします。硬い実は1時間から2時間程度が目安。
- 4 アク抜きした後、清潔なタオルなどで水気をしっかりと拭き取ります。
- 5 しっかりと水気を拭き取った後、竹串でヘタをていねいに取り除きます。
- 6 青梅をビニール袋に入れて冷凍庫で一晩以上寝かせます。
- 7 青梅と氷砂糖を半分に分け、青梅→氷砂糖→青梅→氷砂糖の順で重ね入れていきます。
- 8 冷暗所で保存します。氷砂糖を溶けやすくするため時々液体密封びんをゆすってください。1週間から10日で出来上がりです。