

生葉の利用法

アロエ酒の作り方(2)

「アロエ乾燥葉」をアルコールにつけて、薬酒にする方法です。

アロエ乾燥葉をたくさん漬けるとより濃い「アロエ酒」になります。他の果実酒と違い、成分が強いので飲みすぎに注意しましょう。

材料

キダチアロエ乾燥葉	50g 位から (容器にもよる)
氷砂糖 (またははちみつ)	200 ~ 500g お好みで
ホワイトリカー (甲類焼酎 35 度)	1.8 リットル

※外用にも使う場合は、砂糖なしで。

作り方



1. 容器にアロエ乾燥葉と氷砂糖を入れ、ホワイトリカーを注いで漬け込み、冷暗所に置きます。



2. アロエ乾燥葉は1度沈んでから1ヶ月くらいで浮いてきます。

浮いてきたらアロエを取り除いておくと、にごりのない「アロエ酒」が出来上がります。(より濃くする場合、そのまま入れておいてもよい。) できたアロエ酒を、炭酸でわったり、氷をいれてオンザロックにして飲みます。アロエ酒だけでは飲みにくいという方は、ジュースで割るなどお好みで工夫してお召し上がりください。