

# アロエ料理

## アロエ入りゼリー

市販の「ゼリーのもと」などに、少量の「アロエエキス」を加えてヘルシーデザートにしてお召し上がりください。ゼリー以外にも「杏仁豆腐のもと」「マンゴープリンのもと」なども同様にお作りいただけます。  
また、ホットケーキや白玉だんごを作る際にも「アロエエキス」を加えてみてください。(水の量をアロエの分だけ減らします。)

調理時間: 5分

ニガニガ度: ☆☆☆★★ (たくさん入れるとニガい)



### 材料

青りんごゼリーのもと	1箱 (お湯の量をアロエの分減らす)
アロエエキス	お好みで少量から

### 作り方

1. 箱の「つくり方」(お湯の量をアロエの分減らす)でつくり、アロエエキスを加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
2. 涼しそうに盛り付ける。(上のゼリーの写真は、ビー玉を飾りました。)