

# アロエ料理

## アロエ黒ゴマきな粉

「アロエ粉末」と「黒ゴマ」「きな粉」「さとう」を混ぜたものを、和菓子に使いましょう。

お餅や白玉だんご、おはぎなどにまぶして食べます。召し上がる人のお好みで、アロエの量は増減しましょう。

調理時間：5分

ニガニガ度：☆☆☆★★（たくさん入れるとニガい）



### 材料（2人分）

アロエ粉末	小さじ 1～2
きな粉	大さじ 3
黒ゴマ	大さじ 2
砂糖	大さじ 1
くず餅	2人分
黒みつ	適量

### 作り方



1.「アロエ粉末」と「きな粉」「黒ゴマ」「さとう」は味をみながら、お好みの割合で混ぜ合わせます。

2.くず餅を盛り付け、お好みの量の「アロエ黒ゴマきな粉」と黒みつをかけてできあがり。