

# アロエ料理

## アロエ白玉だんご

白玉粉に「アロエ粉末」と「抹茶」を混ぜ、牛乳で練ったコクのある白玉だんごをつくりましょう。白玉ぜんざい、おしるこ、フルーツ白玉などに使います。

また、同じ要領で上新粉を使った「串だんご」や、『餅つき機』をお持ちのご家庭は、簡単に「アロエもち」など「アロエ粉末」を加えて作ってみましょう。



調理時間：20分

ニガニガ度：☆☆☆☆★（ニガくない）

### 材料（15個分）

白玉粉	80g
アロエ粉末	大さじ 1 強
抹茶	大さじ 1
牛乳	80cc ~ 90cc（堅さを見て調整）
ゆであずき	（お好みで） 適量

※アロエ粉末を抹茶より少し多めに入れないと、抹茶の香りでアロエ入っていることが分かりづらい。

### 作り方



1. ボールで、白玉粉・アロエ粉末・抹茶を混ぜ合わせる。
2. そこに牛乳を1/3くらいずつ加え、耳たぶの堅さくらいまでしっかりこねる。
3. 15コのだんごに丸め、たっぷりの沸騰したお湯で茹でます。
4. 浮いてきたら冷水で荒熱をとります。
5. おわんに盛り、ゆであずきをかけます。

※多めに作ったら、だんご同士がくっつかないようにして冷凍保存しましょう。レンジまたはお湯で茹でるとすぐに柔らかくなります。