

# アロエ料理

## アロエクッキー

ボールを汚さず、フードプロセッサーだけでタネをつくる簡単クッキーです。小麦粉110gに対してアロエ粉末小さじ1ではアロエの苦味はなく、少し香りがする程度。

調理時間：15分

ニガニガ度：☆☆☆☆★（ニガくない）



### 材料

小麦粉	110g
アロエ粉末	全体：適量（小さじ1から）、振りかける分：茶さじ3
無塩バター	80g
粉糖	40g
アーモンド粉	15g
たまご	1/2個（25g）
あられ糖	適量（なければグラニュー糖で代用）
グラニュー糖	適量

### アロエクッキーを調理する際の注意点

※小麦粉、アロエ粉末、無塩バター、粉糖、アーモンド粉は冷蔵庫で良く冷やしておく。

※ジッパー付きビニール袋で冷蔵庫で保存するとシケない。

※フードプロセッサーがない場合は、1～2の混ぜ合わせは、ボールを使い、つめたく冷やした手でやります。

## 作り方



1.フードプロセッサー(スピードカッター)に小麦粉、アロエ粉末、無塩バター、粉糖、アーモンド粉を入れて混ぜます。



2.混ぜてサラサラの粉のようになったところに、残りの材料を入れて混ぜ、ベタベタのかたまりに。



3.1/2の量をラップにのせ、ラップで包んだまま手で直径2.5~3cmの棒状にする。



4.1/2の量をラップにのせラップで包んだまま厚さ5mm位の長方形(13cm×18cmくらい)に平らにのばし、3と共に冷凍庫で20分冷やす。(20分以上は冷蔵庫に)



5.棒状の表面にあられ糖をまぶし、約0.7cmの厚さに切る。

## 作り方



6. 間隔をあけて並べ、170℃のオーブン上段15分：お好みの色がついたら取り出す。(10のように粗熱を取る)



7. 4, の平らな方は、表面にアロエ粉末を茶さじ3杯、茶こしでふりかけて、直径2.5～3cmのロールに。



8. きちんとうず巻状にならなくても、適当にロールにすればOK。  
ラップの上からしっかり棒状にし、また冷凍庫に10分入れると切りやすい。



9. 約0.7cmの厚さに切り、表面にグラニュー糖をまぶす。



10. 170℃上段15分：お好みの色がついたら取り出し、粗熱をとる。