

アロエ料理

ショコラアロエモチ

アロエとチョコレートは相性が良いので、トリュフチョコレートなどを手作りする際に、アロエ粉末を加えてもおいしい苦味が加わります！
今回は、市販のトリュフチョコレートをアロエ粉末たっぷりのふんわり大福で包みました。

調理時間：15分

ニガニガ度：☆☆☆★★（食べやすい）



材料（約25個分）

白玉粉	100g
水	200cc
グラニュー糖	50g
アロエ粉末	大さじ2半
市販のトリュフチョコ	25個くらい
ココアパウダー	適量

作り方



1.あらかじめ、バットにココアパウダーを薄く振るいながら敷いておく。



2.フライパンに白玉粉、グラニュー糖、アロエ粉末を入れ、水を少しずつ加えながらよく練り混ぜる。



3.弱火にしてよく練りながら、もち状になったら火から下ろす。



4.バットに移し、指先にココアパウダーをまぶしながら中央にトリュフを入れながら手早く丸める。



5.表面にココアパウダーを振ったら出来上がり。