



スノーボール

<材料・・・おとな4人分>

バター・・・・・・・・・・55g

砂糖・・・・・・・・・・大さじ2と2/3

小麦粉・・・・・・・・・・90g

粉砂糖・・・・・・・・・・大さじ1/2

一おとな1人分の栄養価一

エネルギー	202 kcal
たんぱく質	2.0 g
脂質	11.4 g
塩分	0.3 g

<作り方>

- ① オーブンを170℃に予熱しておく。バターは室温に戻しておく（600Wの電子レンジで30秒加熱してもよい）。
- ② ボウルにバターと砂糖を入れて、白っぽくクリーム状になるまでよく混ぜる。
- ③ ②に小麦粉をふるいながら加え、さっくり切るように混ぜ合わせる（こね過ぎない）。
- ④ 生地を手でまとめ、12等分にして丸める。
- ⑤ クッキングシートを敷いた天板に並べ、170℃のオーブンで15分焼く。
- ⑥ 粗熱がとれたら、ほんのり温かいうちに全体に粉砂糖をまぶす。

ホロホロツとした食感がおいしいクッキーです。
生地にココアやきなこを混ぜたり、クルミやレーズンを
加えてアレンジしても楽しめます。
粉砂糖をビニール袋に入れ、そこに1個ずつ
クッキーを入れて優しく振ると、まぶしやすいですよ。

