

抹茶のスノーボール



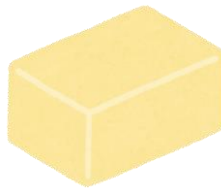
抹茶のスノーボール

■材料（15個分）

| | |
|--------|------|
| 薄力粉 | 90 g |
| 無塩バター | 65 g |
| 粉砂糖 | 20 g |
| 抹茶 | 3 g |
| A { | |
| 溶けない粉糖 | 20 g |
| 抹茶 | 3 g |

■作り方

- ① 無塩バターは常温に戻し、クリーム状になるまで混ぜ、粉砂糖を加えて混ぜます。
- ② 薄力粉と抹茶を一緒に振り入れて、さっくりと混ぜ合わせます。
- ③ 10gずつ丸め、冷蔵庫で30分ほど休ませます。
- ④ ラ・クックグランにクッキングシートを敷き、③を隙間を開けて並べ、上火強 下火強で7分加熱します。
- ⑤ 加熱後、粗熱を取り、合わせたAをまぶします。



※この印刷物は著作物に該当するため、ご家庭での使用目的以外に使用しないでください。