

米粉のほろほろスノーボール



◎材料

バター 160g
粉糖 80g
米粉 240g
アーモンドプードル 80g

◎トッピングシュガー

いちごシュガー
抹茶シュガー
デコレーションシュガー

◎作り方

- ① 湯銭で少しだけ溶かしたバターをホイップして粉糖を3回に分けて加えすりませる
- ② 合わせてふるった米粉とアーモンドプードルを加え、さっくり混ぜ合わせる
- ③ ②をラップで包み30分以上冷蔵庫で寝かせる
- ④ ラップの上から少しこねる
- ⑤ 生地を1個10g（直径2cmくらいの大きさ）に丸め、鉄板にクッキングシートを敷いてなるべく均等に並べる（約50～60個できる）
オーブンを160°Cに予熱しておく
- ⑥ 160°Cのオーブンで15分焼く
- ⑦ 温かいうちにお好みのパウダーシュガーをまぶす

