

抹茶スノーボールの作り方

《材料》

A	薄力粉	85 g
	アーモンドパウダー	100 g
	コーンスターチ	100 g
	抹茶	15 g
	粉砂糖	60 g (他、まぶすために分量外を用意)
	無縁バター (またはショートニング)	150 g

《作り方》

①室温でやわらくしておいたバターに、粉砂糖を加えて泡立て器でよく混ぜる



②Aの粉類を一緒にふるって①に加え、ヘラで切るように混ぜていき、一つにまとめる



②最後は手で一つにまとめる



④二等分にし、広げたラップの上に生地を直径2cmの棒状に伸ばして包み、冷蔵庫で1時間冷やす



⑤④を7mmくらいの厚さに包丁で切り、手で丸めて軽くつぶし、170°Cに予熱したオーブンで15~16分焼く



⑥網や皿の上でしっかり (できれば一晩) 冷ましたら、分量外の粉砂糖をまぶして出来上がり♪

