米っこスノーボール

材料（３０個分）　５７kcal/個

■	米粉	１２０ｇ　A
■	アーモンドプードル	６０ｇ　A
■	キビ砂糖	４０ｇ
■	無塩バター	１００ｇ
■	粉砂糖	適宜

作り方

① Ａをよく混ぜ合わせておく。

② ボウルに、やわらかくしてクリーム状にしたバターとキビ砂糖を入れ、混ぜ合わせる。その中に①を加え、粉っぽさがなくなるまでよく混ぜ合わせる。

③ パサパサ感があるがよく混ぜて、２等分にし、ラップなどで棒状に形作る。包丁で３０個に切り、手で丸くまとめる。

④ オーブンは１７０度に余熱し、天板にクッキングシートを敷き、③をのせる。20分焼き、冷めたら粉砂糖をふる。（ガスオーブンの場合は、１６０度の約１７分位で様子を見る）

Point

・冬はバターを室温に戻すのに時間がかかるので、ラップをかけて１７０Wで３０～５０秒レンジにかけると溶けずにやわらかくなります

・キビ砂糖がなければ、上白糖でもよい

MEMO

提供：大分市　農政課