

千歳産そば粉使用＊スノーボール

＊材料（16個分/4人分）

- ・ そば粉 63 g
- ・ アーモンドプードル 27 g
- ・ 無塩バター 45 g
- ・ 粉砂糖（混ぜ込み用）36 g
- ・ 粉砂糖（仕上げ用）18 g
- ・ クッキングシート



デザート

＊作り方

- ①天板にクッキングシートを敷いておく。
オーブンを170℃に予熱しておく。
- ②無塩バター45 g と粉砂糖36 g をボウルに入れて、白っぽくなるまで混ぜ合わせる。
- ③アーモンドパウダー・そば粉を入れて、混ぜ合わせる。
粉気がなくなってきたら手でひとまとめにする。
- ④16等分に分けて丸めたら（直径2cmくらい）、天板に並べて170℃で12分焼く（こんがりとし焼き色が付くまで）
- ⑤バットに粉砂糖（仕上げ用）を入れて、
熱いうちにまぶしたら出来上がり。

～栄養価（1人分）～

- ・ エネルギー 223kcal
- ・ たんぱく質 3.3 g
- ・ 脂質 13.3 g
- ・ 食物繊維 1.4g
- ・ 食塩相当量 0 g