

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



*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45gと粉砂糖36g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 3.3g
- 脂質 13.3g
- 食物繊維 1.4g
- 食塩相当量 0g