

# お料理 クリップ

かわいい♡楽しい♪プチおやつ

サクツ、ホロホロ、軽い歯触りに「幸せ♡」。  
卵アレルギーのお子様にも向きますよ。

## スノーボールクッキー 塩バニラ味



■バターと粉砂糖は、空気を含ませるようにすり混ぜて。粉類となじみやすくなり、サクサク感が増します。

ふんわり白っぽいクリーム状になってくる



### ■材料 (約30個分)

- 無塩バター.....70g → 室温に置く
- 粉砂糖.....30g
- バニラオイル、塩.....各少々
- A** — 薄力粉、アーモンドプードル...各75g → 合わせて振っておく
- 粉砂糖(仕上げ用)、チョコペン.....各適量

### ■作り方

- 1** ボウルにバター、砂糖、バニラオイルを順に加えてすり混ぜる(写真)。
- 2** **1**に**A**を加えてさっくりと混ぜる。生地がまとまってきたら1.5cm径に丸め、塩を振りかける。
- 3** オープン皿に**2**を並べ、170度に温めたオープンで約15分焼く。粗熱が取れたら粉砂糖をまぶし、チョコペンで顔を描く。

本文レシビ / 大阪ガスクッキングスクール

撮影 / 國米恒吉

