

米粉でスノーボール

材 料 (約 40個分)

| | |
|-----------|-------------|
| 米粉 | 250g |
| ベーキングパウダー | 5g |
| ヨーグルト | 50g |
| 絹ごし豆腐 | 80g |
| 砂糖 | 20g |
| はちみつ | 15g |
| 溶かしバター | 60g |
| 砕いたくるみ | 40g |
| 粉糖 | 適量 (30~40g) |



下準備:天板にオーブンシートを敷いておく。オーブンは170℃ 20分に余熱しておく。

作り方

- ① ボールに米粉・ベーキングパウダーを入れざっくりと混ぜ合わせる。
- ② ①にヨーグルト、絹ごし豆腐・砂糖・はちみつ・溶かしバターを入れ滑らかになるまで木しゃもじ又は手でこねる。
- ③ 全体的に混ぜ合わせたら、砕いた胡桃を混ぜ合わせ好みの大きさに均等に丸めていく。
- ④ 天板に並べ、170℃ 20分~25分で焼く。途中様子を見ながら焦げるようなら温度を160℃に下げて焼いていく。
※後で粉糖をまとわせるので、なるべく焦げ目が付かないようにしっかり焼いていく。
- ⑤ ④が冷めたら、ビニール袋に入れ粉糖を振りかけ口を閉じ、軽く振りクッキー生地粉糖がよく付いたら出来上がり。

☆ 胡桃を砕く時は胡桃を袋に入れ、めん棒で叩き、細かくする。粒が大きいと割れやすいので出来るだけ細かくする。