

手作りスイーツ

お子様と一緒に作って
ハッピー・メリークリスマス♪



ほろほろ スノーボール

スノーボールとはフランス語で「ブル・ド・ネージュ」(雪の玉)というクッキーです。口の中に頬張ったときの「ほろほろ」とした食感、寒い聖夜にもほっこりとした気持ちにさせてくれます。

材料

《 直径2cm30個分 》

無塩バター	65g
粉砂糖(生地用)	30g
薄力粉	50g
アーモンドプードル	40g
仕上げ用粉砂糖	20g

アーモンドプードル (アーモンドパウダー)

言葉の通り、アーモンドの粉末です。大型スーパーの製菓材料コーナーにあります。この粉を入れることで、さわやかな香りとコク、しっとり・ほろほろ感が出ますので、ぜひお試しください。

③ ②の生地をラップに広げ、巻きます。直径2センチ程度の棒状に成形して、冷蔵庫で1時間ほど寝かせます。



Point 混ぜ合わせるときは練らないこと。粉っぽさが無くなり、ボソツとした感じでまとまればOKです。



② 薄力粉とアーモンドプードルを合わせてふるい、①に3回に分けてさっくりと混ぜ合わせます。

Point このとき、しっかりとホイップすると、さっくり軽い感じに仕上がります。バターが溶けすぎた時は、冷蔵庫で冷やせばOKです。



① 室温に戻したバターに生地用の粉砂糖を加え、白っぽくなるまでホイップします。

⑦ 仕上げ用の粉砂糖と焼きあがったクッキーをビニール袋に入れ、振って粉砂糖をまぶせば出来上がり。



Point 熱い状態で持つと崩れてしまい、冷めすぎると粉砂糖が付きにくくなるので、ほんのりと温かい程度で次の工程に行きましょう。

⑥ 焼きあがったクッキーの粗熱を取ります。

⑤ クッキングシートの上に間隔をあけて並べ、170℃で予熱したオーブンで15分焼きます。ほんのり焼き色がつく程度でOKです。



④ ③の生地をスケッパーで2センチ刻みに切り、球状にまとめます。



お菓子やパン作りに
このすぐれもの!!

ドゥマール「シルパット」

このシリコン製のシルパットを使えば、粉っぽさや食感を悪くする原因の打ち粉が少量で済み、テーブルの上でもすれにくくとても便利! 耐熱性にも優れるので、このシートのままオーブンで焼けます。また、不要な時は丸めてコンパクトにしまえるところもGood!!

