

こども風のおすすめおやつ



子ども達に好評だったおやつのレシピのご紹介です。

「白い粉がかかったクッキー、好き。」と喜んでくれました ⁶⁰ 簡単にできるので、よろしければ、参考にされてみてはいかが でしょうか?

★スノーボールクッキー★

【材料(約 16 個分)】

- ·薄力粉·・・・大さじ 5 杯(約 45gくらい)
- ·砂糖·・・大さじ 1 杯(約 10gくらい)
- ·油···大さじ 1 杯(約 15gくらい)



【作り方】

- ①ボウルに薄力粉、砂糖を入れ、混ぜ合わせる。 油を入れて混ぜ、 まとまり、 生地を少し取って、 丸く丸められる程度 の固さにする。 (ビニール袋などに入れて、 混ぜても構いません)
 - ※まとまらない時は、油を少しずつ足して混ぜて下さい。
- ②①の生地がまとまったら、16 等分にして丸め、クッキングシートを 敷いた天板の上に間を開けて並べる。オープンを 180℃に予熱し、 予熱後 15 分前後焼く。
- ③ 爪楊枝を刺してみて何もついてこなければ、そのまま冷やし、 冷めたら、上から粉砂糖を振って出来上がり。
 - ※焼きあがったクッキーは、熱い時に触ると崩れてしまいます。 なるべく冷ましてから、触るようにしてください。