



アメリカンクッキー&きなこのスノーボール



	アメリカンクッキー -20コ分-		きなこのスノーボール -24コ分-	
	薄力粉	90g	薄力粉	60g
	砂糖	25g	きなこ	25g
	チョコチップ	30g	ごま	5g
	ベーキングパウダー	2つまみ	アーモンドパウダー	25g
	塩	1つまみ	砂糖	25g
	シナモンパウダー	少々	塩	1つまみ
	バター	40g	バター	45g
	牛乳	20ml	粉砂糖	50g

HP




<http://www.nhk.or.jp/tokushima/imakore>



アメリカンクッキー

- 1 1 ボウルに薄力粉、砂糖、チョコチップ、ベーキングパウダー、塩、シナモンパウダーを入れ、材料を均一に混ぜる。
- 2 2 溶かしたバターを入れて混ぜ、切るように混ぜる。
- 3 3 そぼろ状になったら牛乳を入れ、1つの固まりになるまで混ぜる。
- 4 4 生地を4等分して、棒状にしてから更に5等分して丸め、薄くつぶして、親指で中心をくぼませる。
- 5 5 170度に余熱したオーブンで20分焼いたら完成。



きなこのスノーボール

- 1 1 ボウルに薄力粉、きなこ、ごま、アーモンドパウダー、砂糖、塩を入れ、均一に混ぜる。
- 2 2 溶かしたバターを入れて、切るように混ぜる。
- 3 3 生地を24等分して、握りながら生地を丸めていく。
- 4 4 170度に余熱したオーブンで15分焼く。
- 5 5 冷めたスノーボールに粉砂糖をまぶして完成。

