

# スノーボール クッキー

太白胡麻油入り



## ◇ 材 料 20個分

薄力粉 ..... 150g  
アーモンドプードル ..... 30g  
砂 糖 ..... 50g  
太白胡麻油 ..... 60g

《トッピング用》

粉 糖 ..... 適 宜

### 準備

1. アーモンドプードルは  
ローストし、冷ましておく。
2. 薄力粉とアーモンドプードルを  
合わせてふるっておく。

## ◇ 作 り 方

1. ボウルに薄力粉と砂糖、アーモンドプードルを入れよく混ぜる。
2. 太白(たいはく)胡麻油を入れ混ぜる。
3. ひと口サイズに丸める。(約20等分にする。)
4. 170℃に予熱したオーブンで約10分焼く。  
焼き上げ後、生地が崩れないようにするためにそのまま粗熱を取る。
5. 仕上げて粉糖を振りかける。

### ☆太白胡麻油☆

1. 胡麻を焙煎していない胡麻油なので、胡麻の香りや風味がしない為  
無味無臭のオイルです。
2. 植物性油脂でノンコレステロール。
3. 高温に強く、焼成後の酸化劣化が少ない。
4. 乳製品アレルギーに対応できる。      など...

