

スノーボウルクッキー

◆材料

- ・バター : 70g
- ・粉砂糖 : 35g
- ・塩 : 少々

【A】

- ・薄力粉 : 110g
- ・アーモンドパウダー : 60g
- ・ベーキングパウダー : 小さじ 1/4

(くるみ 30g) ※お好みで OK

粉糖 : 適量 (最後にまぶす用)

◆下準備

- ・くるみを 170℃のオーブンで 10分ローストしておく (余熱なし)
粗熱がとれたら、細く砕いておく
(粒が大きいと、丸めるときに邪魔になる)
- ・【A】の材料を合わせて 2回ふるっておく

◆作り方

- ①室温に戻したバターに、粉砂糖、塩を加えてハンドミキサーですり混ぜる
(少量ならゴムベラで混ぜります)
- ②【A】をふるい入れ、粉気がなくなるまで混ぜる
(くるみを入れる場合は粉が 8割程度混ざって来たら加える)
- ③生地をまとめてラップで包み、冷蔵庫で 30分以上寝かせる
※この後の作業の前に、オーブンに予熱を入れておく (170℃ 20分)
- ④直径 2cm 程度に生地を丸め、170℃に余熱したオーブンで 20分焼成する
※生地を予め分割してから丸めると、大きさが均一になる。
※冷蔵庫から出したては、かたくて丸めにくいので、生地がやや柔らかくなってから丸めると作業しやすい
- ⑤あたたかいうちに粉糖をまぶして完成