

## スノーボールクッキー



### 材料（5人分）

小麦粉	120g
アーモンドパウダー	20g
バター	50g
砂糖	20g
牛乳	20g
粉糖	適宜

子ども1人分の栄養価	
エネルギー	159 kcal
たんぱく質	1.5g
脂質	8.6g
塩分	0.2g

### 作り方

- ① 小麦粉・アーモンドパウダー・砂糖を合わせてふるっておく。
- ② バターは溶かしておく。
- ③ ①に牛乳を入れてよく混ぜ、②の溶かしたバターを入れて、生地がまとまるまでよく混ぜる。（ボールで混ぜてもいいですし、厚手のポリ袋に材料を入れて混ぜると、簡単にできます。子どもたちと一緒に作ってもいいですね）
- ④ 天板にクッキングシートを敷き、オーブンを170℃で予熱する。
- ⑤ ④の天板に③の生地を一口大に丸めて並べる。
- ⑥ 予熱したオーブンで約15～20分焼く。（焦げない程度に長めに焼くとサクサクになります）
- ⑦ 焼きたては柔らかいので、粗熱が取れてかたくなったら、仕上げに粉糖をまぶして出来上がり♪

### 一口メモ

サクサク・ホロホロ食感が人気のおやつです。

保育園では寒い雪の時期をイメージして粉糖をまぶしますが、ココアパウダーや抹茶パウダーをまぶしてもおいしくアレンジできます。