

米粉と野菜パウダーの ナッツスノーボール



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	
アーモンド						

～材料～

・ 無塩バター	65g
・ きび砂糖	30g
・ 米粉	70g
・ 野菜パウダー	10g
・ アーモンドパウダー	50g
・ お好みのナッツ(刻む)	30g
・ 溶けない粉糖	適量

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	13分	170℃

準備

- ★ バターは常温に戻しておく
- ★ 米粉・野菜パウダー・アーモンドパウダーを合わせてふるっておく

作り方

- 1 ボールにバターを入れてヘラで練り、きび砂糖を加えて混ぜる
- 2 ふるった粉類を入れ、ヘラで切るように混ぜる
※混ざりきる直前に、ナッツを加える
- 3 粉っぽさがなくなったら、ひとまとめにする
- 4 2cmほどの丸型に丸めて成型し、クッキングシートを敷いたホテルパンに並べる
- 5 スチコン【設定1】で加熱する
- 6 粗熱が取れたら、溶けない粉糖を全体に優しくまぶす

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

- ・米粉と野菜パウダーを使用したサクサクのクッキーです
- ・小麦粉、卵不使用です♪

