

# ペコちゃん保育園坂之上 【スノーボールクッキー】



## 【材料 約30個分】

- バター(有塩)…60g
- 砂糖…35g
- 卵…45g
- 薄力粉…150g
- 片栗粉…20g
- バーキングパウダー…3g
- 粉糖…約20g

## 【作り方】

- ①バターをクリーム状に溶き、砂糖を加えてすり混ぜる。
- ②卵を加えて混ぜる。
- ③薄力粉、片栗粉、ベーキングパウダーをふるい入れる。
- ④粉っぽさがなくなるまで混ぜ、まとめる。
- ⑤小さく丸め、170℃のオーブンで15～20分焼く。
- ⑥焼きあがって、粗熱がとれたら、粉糖をまぶす。

- ★片栗粉の代わりに、アーモンドパウダーや砕いたくるみなどを加えると、風味よく仕上がります。
- ★バニラエッセンスを少量加えても良いです。