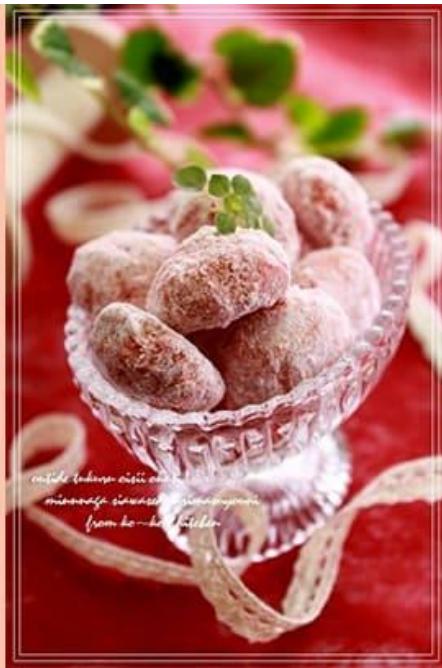


ストロベリースノーボール



作りかた

1. バターは常温に戻す。バター、ストロベリーパウダー以外の材料を一緒にふるっておく。
2. 常温に戻しておいたバターをヘラでペースト状に練る。
3. ②にふるった粉類を一度に加えてさっくり混ぜる。
4. ある程度混ざったらストロベリーパウダーを加えて生地を一まとめにする。
5. ラップに包み冷蔵庫で2時間以上休ませる。 (私は前日に作って一日置きます)
6. オープン 予熱有 1段 170℃ 約15分 で温める。生地を2~2.5cm (5g) の大きさに丸め、アルミホイルを敷いた黒皿に間隔をあけて並べる。
7. 予熱終了音が鳴ったら中段に入れて焼く。 (焼き上がりはかなり柔らかめです)

手動	使用付属品	カロリー	塩分
オープン	黒皿 中段	27kcal	0g
※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。			
170℃			
加熱：約15分			
予熱：約5分			
材料		約40個分	
薄力粉		75g	
粉糖		30g	
アーモンドプードル		30g	
スキムミルク		15g	
ストロベリーパウダー		5g	
バター		60g	

調理のコツ・ポイント

ストロベリーパウダーはものによって異なるので生地の色が薄いようなら好みで1~2g増やしても問題無いです。その場合、増やした分バターを追加してね！

8. ボウルに粉糖40g（分量外）、ストロベリーパウダー5g（分量外）を混ぜ合わせておきます。

9. 生地が少し冷めたら⑧をまぶす。（ストロベリーパウダーは多めでも可）

10. 出来上がり。

注意



黒皿の出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんや
お手持ちのオープン用手袋を使う

指示