

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

オープン

170℃

加熱：約15分

予熱：約5分

使用付属品



黒皿 中段

カロリー

27kcal

塩分

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。

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お好みで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



指示

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