

# スノークッキー



Snow Cookies

粉砂糖でおめかしした  
サクサクふんわりのクッキーです。



## 〔材料(約30個分)〕

小麦粉(薄力粉)…130g  
アーモンドパウダー…60g  
粉砂糖…30g  
くるみ…30g

バター…70g  
ショートニング…50g

粉砂糖…適量

## 〔作りかた〕

- 1 くるみはフライパンで軽くいってから小さくきざんでおく。
- 2 バターとショートニングはハンドミキサーで軽く混ぜ合わせる。
- 3 粉砂糖を加えてさらに混ぜ合わせ、アーモンドパウダー、くるみを混ぜ込む。
- 4 小麦粉をふるいながら加えてまとめ、ラップで包み、冷蔵庫で1時間ほど休ませる。
- 5 黒皿にオーブンシートを敷き、4を30等分し、丸形に丸めて並べる。
- 6 テーブルプレートを取り外し、黒皿を中段に入れて、[料理集から](#) ▶ [調理分類](#)  
▶ [スイーツ](#) ▶ [クッキー](#) ▶ [スノークッキー](#) で加熱する。
- 7 冷めてから粉砂糖をふる。