

# 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]

- 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。
- 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。
- 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。
- 小麦粉をふるいながら加えてまとめ、ラップで包み、冷蔵室で1時間ほど休ませる。
- 黒皿にオープンシートを敷き、4を30等分し、丸形に丸めて並べる。
- 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。
- 冷めてから粉砂糖をふる。