

女性部が教えます!

米粉でつくろう かんたん レシピ集

(東平田支部)



米粉のスノーボール

■材料 (12～15個分)

| | |
|-----------|-------|
| 米粉 | 80g |
| 無塩バター | 60g |
| アーモンドパウダー | 25g |
| グラニュー糖 | 大さじ1 |
| 塩 | ひとつまみ |
| 粉砂糖 | 30g |

■作り方

- ①大きめのボウルにやわらかくした無塩バター、米粉、アーモンドパウダー、グラニュー糖、塩を入れ、泡立て器でよく混ぜます。
- ②①がそぼろ状になったら、手でひとつかたまりにまとめます。
- ③生地を一口大に丸めて、クッキングシートを敷いた鉄板に並べ、170℃に温めたオーブンで30分焼きます。
- ④焼けたら、鉄板にのせたまま粗熱をとります。温かいうちは崩れやすいので注意してください。
- ⑤粉砂糖をまぶしたらできあがりです。

レシピのバックナンバーは当JAホームページでご覧いただけます。