

女性部が教えます!

米粉でつくろう

かんたん

レシピ集

# 米粉ときな粉の スノーボールクッキー

(蕨岡支部)



## ■材料 (20～30個分)

米粉(薄力粉でも可)・ 100g

牛乳…………… 大さじ3

きな粉…………… 20g

サラダ油またはオリーブオイル・ 大さじ4

砂糖…………… 30g～40g

仕上げの粉砂糖…… 適量

## ■作り方

- ①ビニール袋に米粉、きな粉、砂糖を入れよく混ぜ合わせ、サラダ油(またはオリーブオイル)を加えてよくもみます。
- ②全体が混ざったら牛乳を少しずつ加え、さらに混ぜ合わせます。
- ③天板にオーブンシートを敷き、②を小さく丸めて並べます。
- ④180℃に温めたオーブンで20分ほど焼き、焼きあがったら天板ごと粗熱をとります。
- ⑤バットに粉砂糖を入れ、クッキーが温かいうちに粉砂糖をまぶして出来上がりです。

### 【ワンポイントレッスン】

☆生地がまとまらない場合は、牛乳を少しずつ足します。

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。