

# Boules de neige au cacao

～ブルドネージュココア～

ココアとナッツの入った真っ白クッキー



<作り方動画>



<日持ち>

乾燥剤を入れて10日間

## 材料

○無塩バター	・・・	50 g
○粉糖	・・・	25 g
○薄力粉 (米粉)	・・・	40 g
○アーモンドパウダー	・・・	20 g
○ココアパウダー	・・・	16 g
○ヘーゼルナッツ (ロースト)	・・・	25 g
仕上げ用 粉糖	・・・	適量

<下準備>

- ・薄力粉・アーモンドパウダー・ココアパウダーを合わせてふるう (A)
- ・ヘーゼルナッツはあらみじんにカットする  
ナッツはお好みのものをご使用ください  
生のものを使う場合は、160℃で7～10分ほど焼いてから使用してください

<材料>

薄力粉：バイオレット 米粉：ミズホチカラ  
ココアパウダー：ヴァローナ カカオパウダー



1. 常温のバターをボウルに入れてクリーム状にし、粉糖を入れてゴムベラで混ぜる



2. ふるっておいた粉類 (A) を入れ、ゴムベラで切るように混ぜる。ヘーゼルナッツも加え混ぜる。  
※米粉の場合はまとまりにくいので、途中から手でこねてまとめます。それでもまとまらなければ、牛乳か豆乳を小1/2ほど入れてください



3. 粉けがなくなったら、1個6gに量って丸める。  
オープンシート (シルパン) に並べ、冷蔵庫で10分ほど冷やす。160度で15～17分ほど焼く



4. 焼き上がりの確認は、1個割って中心が湿ってなければOKです。  
冷めたら粉糖をふって出来上がり (ビニール袋を使うと簡単です)

※レシピは時間をかけて作り上げたものですので、転載転用等はおやめください

Copyright©2021 Chez-lily All Rights Reserved