

# Boules de neige au sésame noir

～黒胡麻のブールドネージュ～

黒胡麻のコクと香りを感じるほろっとクッキー



<日持ち>  
常温で2週間  
(乾燥剤を入れた密封容器)

<作り方動画>



材料 1個5gが約25～30個分

<薄力粉>

○無塩バター	・・・55g
○粉糖	・・・15g
○塩	・・・ひとつまみ
○ねり黒胡麻	・・・7g
○薄力粉	・・・40g
○アーモンドプードル	・・・25g
○すり黒胡麻	・・・15g

※飾り用 粉糖適宜

<米粉>

○無塩バター	・・・25g
○粉糖	・・・5g
○塩	・・・ひとつまみ
○アーモンドプードル	・・・20g
○米粉	・・・40g
○すり黒胡麻	・・・20g
○メープルシロップ	・・・10g
○豆乳か牛乳	・・・5g

<材料>

薄力粉：スーパーバイオレット 米粉：ミズホチカラ  
無塩バター：よつば無塩バター



1. ボウルに常温のバター・粉糖・塩をゴムベラで混ぜる。ねり黒胡麻、アーモンドプードル、すり黒胡麻、薄力粉を順に混ぜる。  
米粉の場合は、アーモンドプードル、米粉、すり黒胡麻、メープルシロップ、豆乳か牛乳を順に混ぜる。  
冷蔵庫で30分ほど冷やす。



2. 1個5gに計量して丸める。  
オーブンシートかシルパンを敷いた天板に並べ  
冷蔵庫で30分冷やし、170℃で15～18分  
裏を見て、薄めの焼色が付くまで焼く。  
冷めたら粉糖をまぶして出来上がり。

※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