



ココアスノーボール

材料(16個分)

有塩バター	80g
薄力粉	120g
上白糖	30g
ピュアココア	30g
粉砂糖	20g

作り方

- ①有塩バターを湯煎で溶かし、粗熱を取っておく。
- ②薄力粉とピュアココアを合わせてふるっておく。
- ③①に上白糖を加えてよく混ぜ、②をさっくりと混ぜる。
- ④1つ15gほどの大きさに丸める。
- ⑤170度に予熱したオーブンで15～20分焼く。
- ⑥粗熱が取れたら粉砂糖をまぶしてできあがり♪