

スノーボール

<材料:20個分>

小麦粉	140g
バター	90g
砂糖	30
粉砂糖	適量

《作り方》

- ①バターは、電子レンジで溶かす。小麦粉はふるっておく。オーブンを170度に温めておく。
- ②ボウルに溶かしバター・砂糖を入れよく混ぜ合わせる。
- ③②に小麦粉を入れ混ぜ、ひとかたまりにする。
- 生地を20個に丸め、天板にのせ、オーブンで15~20分焼く。
- ⑤完全に冷めたら、粉砂糖をまぶして出来上がり♪♪

