

# スノーボールクッキー



## ざいりょう 材料

(5個分)

|        |      |
|--------|------|
| 薄力粉    | 50g  |
| グラニュー糖 | 大さじ1 |
| サラダ油   | 25ml |
| 粉糖     | 大さじ2 |

## つくかた 作り方

- ①ボウルに薄力粉とグラニュー糖を入れ、混ぜ合わせます。
- ②①にサラダ油を加え、混ぜ合わせます。
- ③5等分して、手のひらで転がして、丸めます。
- ④耐熱皿に並べ、500Wの電子レンジで2分加熱します。
- ⑤粗熱が取れたら、ビニール袋に粉糖とクッキーを入れて、袋ごとフリフリして全体にまぶして完成です。

- 加熱時間が長いと中が焦げてしまいます。1分ごと加熱して、お皿の向きを変えるとよいです。
- 粗熱が取れる前に触ると、ほろっと崩れてしまうので、粗熱が取れてしっかり固まるまで粉糖はまぶさないください。