

ほっとひと息 カフェタイム♪
コーヒーにぴったりの

スイーツレシピ



スノーボール



【材料】

薄力粉	130g
アーモンドプードル	50g
くるみ(細かくぎむ)	50g
無塩バター	100g
グラニュー糖	40g
粉糖(仕上げ)	適量

【作り方】

- ① 室温にもどしたバターをボウルに入れ、泡立て器でクリーム状にする。グラニュー糖を加えてさらに混ぜ、ふんわりとするまでよく混ぜる。
- ② ふるった薄力粉・アーモンドプードル・くるみを加えて、ゴムベラで粉っぽさがなくなるまでよく混ぜる。
- ③ 生地をラップで包み、冷蔵庫に入れて休ませる。
- ④ 生地を取り出し、スプーンや手でちぎり取りながら1.5cmのボウル状に丸め天板に並べる。
- ⑤ 170℃に温めたオーブンで15分焼く。完全に冷めたてから、粉糖をまぶす。

生チョコレート

【材料】2cm×2cm 8個分

クーベルチュールチョコレート(セミスイート)	100g
生クリーム(動物性のもの)	50g
洋酒	小さじ1/4
ココアパウダー	適量

【作り方】

- ① 耐熱の容器にチョコレートを刻んで入れる。600Wのレンジで2〜3分温める(全体が溶けて泡立て器で混ぜられるくらいが目安)。
- ② 別な容器に生クリームを入れ、600Wのレンジで1分温める。
- ③ ①と②を泡立て器で混ぜる。8cm×4cmくらいのタッパーにラップを敷き、流し込む。
- ④ 2cm×2cmの大きさに切り、ココアパウダーをふる。



スイーツをつくってみたら、ぜひ「つくったよレポート」をお寄せください♪このページに関するご意見・ご要望もお待ちしています。
「スイーツレシピの係」の件名で、メールアドレスinfo@prince-tochigi.co.jpまで。