

# チョコレートボールクッキー

さかえまち児童館 おやつ作り

2012. 2. 1

## 材料 (50こ分)

● 小麦粉..... 220g

● 純ココア... 30g

● 砂糖..... 60g

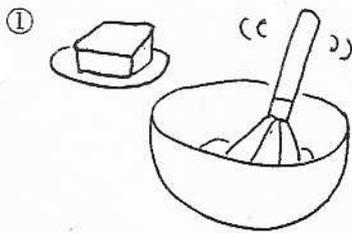
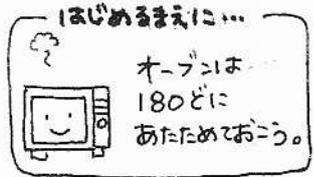
● バター..... 200g

● 粉砂糖..... 適量

### ホワイトスノーボールクッキー

- 小麦粉... 120g
- アーモンドパウダー... 45g
- 砂糖... 30g
- バター... 90g

ココアの部分を  
アーモンドパウダーにかえれば  
作り方は同じです



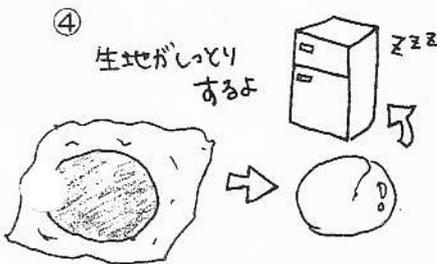
バターを室温でやわらかくし、マヨネーズくらいのやわらかさになるまで混ぜる



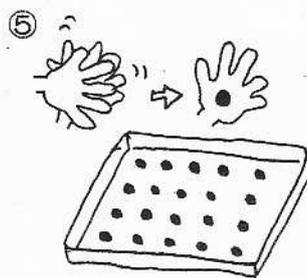
①に砂糖を入れて白っぽくなるまで泡だて器で混ぜる。



②にココア・小麦粉をいれて、粉っぽさがなくなるまで混ぜる。



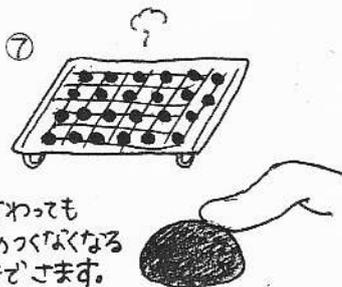
生地をラップにくるんで冷蔵庫で10分から20分休ませる。



親指の先くらいの大きさに丸める。天板に少しはなして並べる。

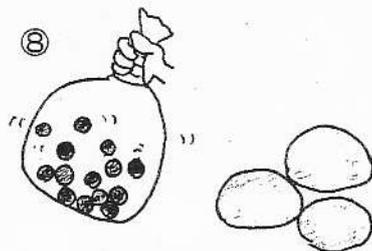


170度～180度のオーブンに入れ、15分から20分焼く。



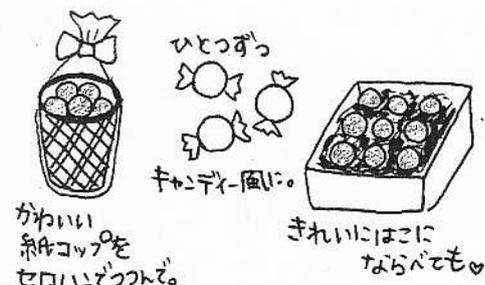
さわってもあつくなくなるまじまします。

オーブンから出したらあみの上に並べて、さます



ビニール袋に粉砂糖を入れ冷めたクッキーを全体にまぶしてできあがり!

プレゼントにもぴったり!  
ラッピングにもひとくふう



かわいい糸やコップをセロハンでつつんで。

きれいにほこに  
ならべても♡