

# 低糖質抹茶スノーボールクッキー

所要時間 35 分



## 材 料

(12～15個分)

### < A >

アーモンドプードル	80g
おからパウダー	10g
ラカント	25g
抹茶	7g

### < B >

無塩バター	30g
菜種油	10g

### < C >

抹茶	適量
粉糖	適量

## 作り方

1. バターを室温に戻す
2. オーブンを160度に予熱する
3. ボウルにAを全て入れ、泡立て器で均一に混ぜる
4. バターを加え、ゴムベラで混ぜる
5. 菜種油を加え、ひとまとまりにする（その時、練らないようにひとまとまりにする）
6. 生地を10～12gずつ取り、軽く丸める
7. 鉄板にオーブンシートを敷き、その上に丸めた生地を並べ、160度で15～18分焼く
8. 焼き上がって冷めたらCを混ぜて、出来上がったクッキーにまぶす

## 詳細

アレルギー（28品目中）

アーモンド、大豆、乳成分

糖質量・カロリー

糖質：0.9g カロリー：60kcal（15個で作った場合の1個分）

保存

常温：2～3日目安

参考

YouTube：パティシエが教える【抹茶とチョコ】のスノーボールクッキー