

カラフルスノーボール

カラフルなスノーボールを組み合わせ、かわいいハロウィンクッキーを作しましょう。



【Seriaグッズ】

- SY ほくほくスノーボール かぼちゃ 40g … 1袋
- SY ほろにがスノーボール 抹茶 40g … 1袋
- SY サクッとスノーボール プレーン 40g … 1袋
- サクッとスノーボール ショコラミックス粉 40g … 1袋
- チョコびつ 13g チョコ … 1本
- SY 溶けない粉砂糖 40g … 適量
- SY パンプキンシード 15g … 適量
- SY 生クルミダイス 20g … 1袋

【用意するもの】

無塩バター(または無塩マーガリン)80g
(各スノーボールミックスに20g使用)、
クッキングシート、ボウル、泡立て器、ゴムベラ、
ラップフィルム、スプーン、ピンセット、割り箸

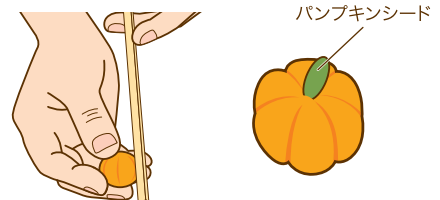
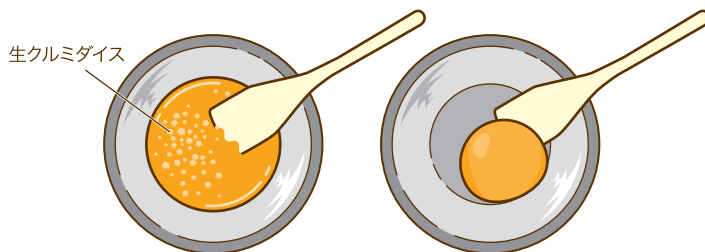
【できあがりサイズ】

直径:約2cm

1 スノーボールを作ります。(かぼちゃ・抹茶・プレーン・ショコラ)

- 1 「ほくほくスノーボールかぼちゃ」の袋のレシピに沿って、スノーボールを作ります。
レシピ手順②で、生クルミダイス5gを加えてさっくりと混ぜ、生地をひとかたまりにします。
抹茶、プレーン、ショコラのスノーボールも同様に作ります。

- 2 休ませた生地をそれぞれ12等分して手で丸め、
クッキングシートを敷いておいた天板に間隔をあけて並べます。
かぼちゃ型のスノーボールは、丸めた生地に
割り箸(スプーン)などの角をしっかりと押しつけて、
かぼちゃ風に割れ目をつけていきます。
(※焼くと線がうすくなるのでくっきり深めにつけます。)
スノーボールの中心に、縦に半分に切ったパンプキンシードを
トッピングします。



- 3 180℃のオーブンで14分焼きます。
(焼き時間はオーブンにより異なります。)

- 4 粗熱が取れたら、
かぼちゃのスノーボールはチョコびつで顔を描きます。
他のスノーボールは粉砂糖をまぶしてデコレーションします。

