

サクサクチョコサンドクッキー

サクサクのスノーボールでチョコを挟んだ
コロコロとかわいいチョコサンドクッキーを作しましょう。



【Seriaグッズ】

- 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
- 製菓用スイートチョコレート 50g.....1袋

【用意するもの】

無塩バター(または無塩マーガリン)40g
(プレーンとショコラミックスに
各20gずつ使用)、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、ワックスペーパー

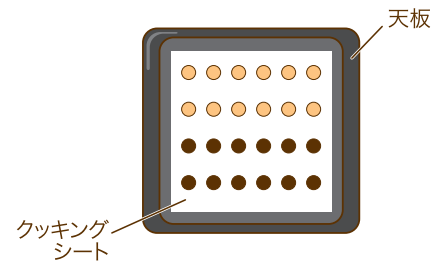
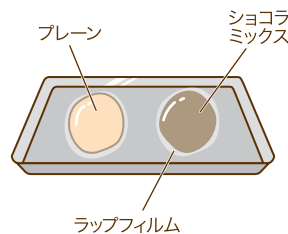
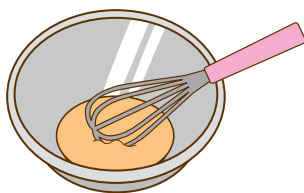
【できあがりサイズ】

直径:約2cm 高さ:約3cm

1 スノーボールを作ります。

- 1 「サクッとスノーボール 各種」の袋裏面のレシピに沿って、スノーボールを作ります。ひとかたまりにした生地をラップフィルムで包み、冷蔵庫で約30分休ませます。

- 2 オープンを180℃に予熱します。休ませた生地を12等分にして手で丸め、クッキングシートを敷いた天板に間隔をあけて並べ、180℃のオーブンで約14分焼きます。(焼き時間はオーブンにより異なります。)



2 チョコサンドクッキーに仕上げます。

- 1 スイートチョコレートを約60℃のお湯で溶かします。

- 2 チョコが溶けたら、ボウルをお湯からはずし、冷水につけます。ゴムベラでボウルの底から静かに混ぜます。サラサラだったチョコがねっとりとなってきたら混ぜ終わりです。※チョコが熱いままだとサンドした時にチョコが垂れてきれいに仕上がりにません。



- 3 冷ましたスノーボールの平らな面に②のチョコをぬり、チョコをぬっていないスノーボールでサンドします。

- 4 ワックスペーパーなどでラッピングしましょう。

