スイーツ部門 ④　　# 雪だるま（スミルマン）　　佐藤 洋子

料理のＰＲ

ニセコのイメージの雪　かわいい雪だるまで作ってみました。

サクッとした、やわらかい舌ざわり。

材料（４人分）

バター／１００ｇ　　バニラエッセンス／５滴　　卵白／３個分　　米粉／１００ｇ

ココアパウダー／小さじ１　　グラニュー糖／１００ｇ　　薄力粉／

作り方

① ボウルに卵白を入れ、グラニュー糖を入れ泡立てる。

② 溶かしバターとバニラエッセンスを加えて混ぜ合わせる。

③ 生地の１/４にココアパウダーを加え混ぜておく。

④ オーブンシートの上に生地を雪だるま型にしぼり出し、目と口をココア生地で入れる。

⑤ １７０℃のオーブンで１０分位焼く。