

# 沼津茶の スノーボール

緑茶が濃厚で、ほろ苦さも楽しめる健康スイーツを作りました。  
スノーボール自体は控えめな甘さに仕上げました。



## 材料（約30個分）

★沼津茶（粉末）	10g	• 塩	ひとつまみ
• 無塩バター	60g	• 薄力粉	120g
• グラニュー糖	20g	• 水	20～30cc
• アーモンドプードル	40g	• 溶けない粉糖	適量

- ①ハンドミキサーで無塩バターをクリーム状にする。
- ②グラニュー糖、塩を加え空気を含ませるように混ぜる。
- ③アーモンドプードルを加え、ハンドミキサーでさらに混ぜる。
- ④粉末茶を加えてよく混ぜ、ゴムべらに持ち替えて薄力粉を加える。
- ⑤切り混ぜをしながら水を少しずつ加え、生地をひとまとめにする。
- ⑥ラップに包み、生地を30分休ませる。
- ⑦30等分にし、丸める。
- ⑧天板に間隔をあけて並べる。
- ⑨オーブンに入れ、170℃で15分で焼き、160℃の下げてさらに15分焼く。
- ⑩焼き上げたものを1日寝かせ、翌日粉糖をまぶす。
- ⑪粉糖の上から粉末茶をお好みでまぶす。（お茶の香りが引き立ちます。）