



低糖質 さくほろ スノーボール

材料(16個分)

- 無塩バター 30g
- 甘味料 18g
- 塩 ひとつまみ
- 大豆粉 44g
- バニラエッセンス 適量

■仕上げ用

- 粉糖（甘味料） 適量

（※ラカントS、あまみちゃん、エリスマー
ト等の甘味料を厚手の袋に入れ、麺棒を転が
して粉砕する）

作り方

- 1)耐熱容器にバターを入れ、電子レン
ジで溶かしバターにする
- 2)1)に、甘味料、塩、バニラエッセンスを
加えて混ぜる
- 3)大豆粉を加えて素早くまぜ、ひとまと
めにする
- 4)16等分にし、丸めて、天板に並べ、10
分間ほど置いて生地を落ち着かせる
- 5)170℃に予熱したオーブンで17分焼
成
- 6)粗熱が取れるまで触らずにそのまま
置いておく。
しっかり冷めたらポリ袋に粉糖を入れ、
表面にまぶしつける

全量：糖質約6.9g