冬にぴったり！ヴィーガンスノーボールクッキー

スノーボールはスペイン発祥のお菓子で、日本語にすると
”雪玉”という意味になります。
雪だるまを連想させるコロコロと可愛らしい形をしていて、
これからの冬の季節にぴったりなお菓子です。

【材　料(25個分)】

(A)
ドルチェ　130g
アーモンドプードル　25g

(B)
アーモンド(フープロ)　15g
※アーモンドスライスを包丁で
　刻んだものでも可

(C)
ココナッツオイル　65g
シロップ　15g
てんさい糖　40g
バニラエキストラクト　少々
塩ひとつまみ

★仕上げ用
砂糖

【手　順】
※オーブンは180度で予熱しておく

01

(A)の材料を
ザルなどでふるう

02

(B)のアーモンドを
2〜3mmまで細かく
する

03

1と(B)を合わせて
ホイッパーで混ぜる

04

4.(C)を別のボウルに
入れ、とろりとするまで
ホイッパーでよく混ぜ合
わせる。
(材料を合わせてから、
オイルが固まっている場
合は湯煎して液状にす
る)

05

3に4を加え、ヘラで
粉っぽさがなくなる
まで混ぜる

06

5の生地を約10gず
つに分けて丸める

07

クッキングシートを
敷いた天板に間隔
を空けて並べ、オー
ブン180度で10分焼
く

08

オーブン温度を160
度に下げ、さらに10
分焼く

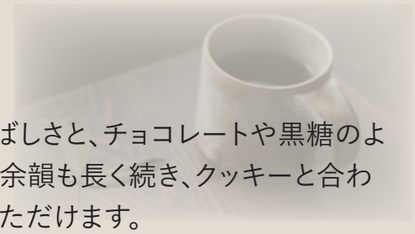
09

天板の上で粗熱が
取れるまで冷まし、
茶漉しで粉糖をふ
る

ポイント

粒上のアーモンドを入れることで、ザクザクと噛みごたえのある食感になっています。クッキー自体は甘さ控えめなので、粉糖で好みの甘さに調整してみてください。

相性のいい珈琲



ホンジュラス-中深煎り
ローストナッツのような香ばしさと、チョコレートや黒糖のようなコクのある珈琲甘さの余韻も長く続き、クッキーと合わせて飲むとより楽しんでいただけます。

監修：FOLK主催　岡田　佳央莉
デザイン：ディーズガーデン