

ピスタチオスノーボール



ものすごく美味しいスノーボールクッキー作り方

バター	50
粉糖	18
薄力粉	90
塩	2
ピスタチオ	26
ピスタチオペースト	20
ココナッツミルクパウダー	12

作り方

バターは室温に戻しておきます
バターをボールにいれ粉糖とともにすり混ぜておきます 決してホイップする訳ではなく混ぜればいいのです
小麦粉 ナッツもよく混ぜる
よく混ぜて一つにする
棒状にのばして小口から切り手で団子状にます
170℃30分で焼き色がついたらオープンから出します
あら熱を取ってから粉糖に転がす

だんごにするときよよくもんで、シメルこと シメが甘いとボールに焼けません
焼いてすぐに粉糖をかけない事こてこてになります

このクッキーのポイントは「え！こんなに」と言うぐらい粉糖をかけることです、つまり生地自体には糖分が少ないので周りのコーティングする砂糖がその分を補うのです。周りの甘い部分とクッキーのさくさく感を感じ、しばらく後に塩味とココナッツの香りを感じます、その全体をピスタチオの濃厚な香りが包み込むという「最高級に上品」なクッキーです・決して侮ってはいけません。