

# 株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163  
Fax. 054-364-2578  
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

## スノーボール



小麦粉不使用



卵不使用



乳成分不使用

### —特徴—

- ☆小麦粉、乳、卵を使用せず作れる、グルテンフリーのスノーボール。
- ☆まろやかで口当たりがよく、ボーロの様な優しい味です。
- ☆ココナッツの風味がコーンと相性ばっちりです。

〔 材 料 〕 約14個分

スノーボール生地	
コーンフラワーイエローNo.7	50g
アルファグリッツイエロー	2g
コーンスターチ	18g
片栗粉	17g
ベーキングパウダー	2g
ショートニング	53g
粉砂糖	13g
上白糖	20g
豆乳クリーム	35g
ココナッツファイン	10g
バニラオイル	適量

ココア味	
ココアパウダー	適量

抹茶味	
抹茶パウダー	適量

仕上げ用	
粉砂糖	適量
ココア味：ココアパウダー	適量
抹茶味：抹茶パウダー	適量

サニーメイズ公式インスタグラム 検索

Instagram でレシピと動画を公開中♪

## 〔 作 り 方 〕

### 準備

- ◇ ★の材料（コーンフラワーイエローNo.7、アルファグリッツイエロー、コーンスターチ、片栗粉、ベーキングパウダー）をふるい合わせておく。
  - ◇ 天板にオーブンシートを敷いておく。
- ① ボウルにショートニングを入れ、泡だて器でほぐす。
  - ② 粉砂糖を加えて混ぜ、さらに上白糖を数回に分けて加え、泡立て器で白っぽくなるまで混ぜる。
  - ③ 泡立て器で混ぜながら、豆乳クリームを少しずつ加える。
  - ④ バニラオイルを加えて混ぜる。
  - ⑤ ココナッツファインと★の材料（コーンフラワーイエローNo.7、アルファグリッツイエロー、コーンスターチ、片栗粉、ベーキングパウダー）を加え、ゴムベラで切るように混ぜ合わせる。
  - ⑥ ある程度混ぜ合わせたら生地をまとめてラップで包む。  
※生地の味を変える場合には、ここでココアパウダーや抹茶などを加えて混ぜる。
  - ⑦ ⑥の生地を冷蔵庫で1時間休ませる。
  - ⑧ 生地を取り出す前に、オーブンを170℃で予熱する。
  - ⑨ 冷蔵庫から生地を取り出し、約10gずつ丸めてオーブンシートを引いた天板に乗せる。
  - ⑩ 170℃のオーブンで25分焼く。  
※焼き時間はあくまで目安なので、実物を見ながら調整する。
  - ⑪ 焼きあがったら、ケーキクーラーに乗せてしっかりと冷ます。
  - ⑫ しっかり冷めたら粉砂糖をまぶす。  
※ココア味はココアパウダー、抹茶味は抹茶を混ぜた粉砂糖をまぶす。