

# ホワイトボール



<材料> 約10個分

粉豆腐	30g
小麦粉	170g
ベーキングパウダー	1g
バター	110g
砂糖	40g
粉糖	適量
卵	1個

(作り方)

- ① 粉豆腐、小麦粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ② バターを室温に戻し、クリーム状になるまで混ぜ、砂糖を入れてさらに混ぜる。
- ③ ②に卵を入れて混ぜる。
- ④ ③に①を入れてよく混ぜ合わせ、2cmくらいの大きさに丸める。
- ⑤ 160℃のオーブンで約15分焼く。
- ⑥ 冷めてから⑤に粉糖をまぶす。

※ 粉豆腐は、高野豆腐をすりおろしたものです。粉豆腐がない場合は、高野豆腐をおろし金ですりおろして作ることもできます。