

## 埼玉産の小松菜を使った こまつなスノーボール♪

### 材料

直径約 2 cm 約 30 個分

---

バター（食塩不使用）	70g
粉糖	20g
塩	少々
薄力粉	50g
アーモンドパウダー	50g
コーンスターチ	40g
小松菜（葉の部分）	30g
粉糖（仕上げ用）	適量
ビニール袋	1枚

---

### 準備

- ①バターは 1 cm 角くらいの大きさに切っておく
- ②小松菜の葉の部分も 1 cm 幅くらいに切っておく
- ③薄力粉、アーモンドパウダー、コーンスターチは合わせてふるっておく

### 作り方

- 1・フードプロセッサーに①②③と粉糖、塩を入れてスイッチをいれる  
小松菜が細くなり、きれいなきみどり色になり全体がしっとり  
まとまったら OK!
- 2・手で 1 を直径約 2 cm の球状に丸め、160℃に温めたオーブンで約 17 分  
焼き、冷ます
- 3・ビニール袋に仕上げ用の粉糖と 2 を入れて軽く振り、粉糖を全体にまぶす