

## ☆スノーボール☆

材料	分量
小麦粉	100g
純ココア	15g
砂糖	大さじ4
油	大さじ5
粉糖	15g



### 《作り方》

1. 粉糖以外の粉類を全てボウルに入れ、混ぜて均一にし、油を入れる。
2. ヘラで混ぜ、まとまってきたら手で生地をまとめる。
3. 生地を丸め(少し平らにする)、その間にオーブンを180℃に予熱する。
4. 3を180℃のオーブンで10~12分焼く。
5. ビニール袋に粉糖を入れ、粗熱がとれた4にまぶす。

## ☆ビーフン☆

材 料	分量
ビーフン	100g
玉ねぎ	1玉
人参	1本(150~200g)
干しいたけ	2個
ピーマン	3個
炒め油	大さじ1
コンソメ	小さじ1
しょうゆ	大さじ1強
料理酒	大さじ1
ごま油	小さじ1



### 《作り方》

1. ビーフンを戻し(購入したビーフンの表示に従う)、水気を切る。
2. 玉ねぎをスライス、ピーマンを細切り、人参を短冊に切る。戻した干しいたけを絞り、薄く切る。
3. フライパンで野菜を炒め、火が通ったらビーフンと調味料を入れる。仕上げにごま油を入れ完成。