

もやしのサラダ

< 材料	4人分	>	【 作り方 】
もやし	1袋		① 人参千切り、きゅうりスライス、油揚げは細めの短冊切りにする
きゅうり	1本		
塩	少々		② もやしと人参は茹でる、きゅうりは少し塩を振って置いておく
にんじん	中 1/4 本		
油揚げ	1/2 枚		③ ☆を合わせておく
砂糖	小さじ1		④ フライパンで油揚げを砂糖・醤油で炒ったら冷ましておく
醤油	小さじ2		
☆砂糖	小さじ2		⑤ ②の人参・もやし・きゅうりをよく絞ったら、ボウルに入れ、④と混ぜ合わせる
☆醤油	大さじ2		
☆お酢	大さじ2		⑥ ☆を入れてよく和えたら完成！
☆ごま油	小さじ2		

スノーボール

< 材料	20個分	>	【 作り方 】
バター	90g		下準備：バターは常温に戻す
小麦粉	140g		① ボウルにバターと砂糖を入れて白っぽくなるまで混ぜる
砂糖	30g		
粉砂糖	適量		② ①に小麦粉を入れてまとまるまでよく混ぜる
			③ 一口大に丸めて、クッキングシートを敷いた天板に乗せる
			④ オーブンで170℃10～15分焼いたら少し冷ます
			⑤ 粉砂糖をまぶしたら完成！