

チュールリップチキン

<材料 4人分>	
鶏手羽元	8本
醤油	大さじ1
酒	小さじ2
にんにく	3g
片栗粉	適量
小麦粉	適量
油	適量

<<作り方>>

- ①醤油・酒をすりおろしたにんにくと合わせる
- ②チュールリップにした手羽元を
①の調味液に漬け込む
- ③10分ほど漬け込んだら、片栗粉と小麦粉をまぶして揚げたら完成!

*チュールリップの作り方

- ①手羽元の太い部分から、骨にかけて骨と肉の間に切り込みを入れていく(切り込みは、キッチンバサミでも包丁でも良い)
- ②切り込みから指を入れて、骨周りの肉を剥がしていく
- ③剥がした肉を裏返ししながら、太い部分を包むように形を整えたら完成!

スノーボール

<材料 10個分>	
有塩バター	20g
小麦粉	30g
上白糖	10g
粉砂糖	適量

<<作り方>>

- ①バターを室温に戻しておく
- ②バターを練っていきながら、上白糖を入れてさらに練る
- ③小麦粉を②にふるい入れる
- ④粉っぽさがなくなったら、まとめてひと口大の大きさに丸める
- ⑤鉄板に並べて、170℃15分でオーブンにかける
- ⑥焼けて少し冷めたら、粉砂糖をまぶして完成!