

# スウェーデンティーケーキ



## 材料

ケーキ用マーガリン	200g	2本(1本=100g)
粉砂糖	50g	1/2cup
バニラエッセンス	小さじ	2
小麦粉	300g	2cups
塩	小さじ	1/4
アーモンド(刻んだもの)	100g	1cup

(\* 1cup=250cc で計算)

## 作り方

1. オーブンを 170 度に温める
2. ボールに柔らかくしたマーガリン、ふるった粉砂糖、バニラエッセンスを加えて混ぜる
3. ふるった粉類、アーモンドを加えて混ぜる
4. 出来た生地を 2.5cm に丸めて、オーブンで 15-20 分焼く
5. 焼けたクッキーを 5 分冷まして、ボールに入っている粉砂糖にクッキーを入れて転がす
6. 完全に冷めたら、もう一度、粉砂糖の中で転がす