

～スペイン 幸せのポルボロン～より

ポルボロン

レシピ監修 エコール 辻 東京 大熊 恵 先生



スペインの小さな村で生まれた素朴なお菓子。
小麦粉をしっかり炒ることで、驚きのホロホロ食感が生まれます。
シナモンやアーモンドの香りと不思議な食感をお楽しみください。

材料 ～ 直径3.5cm 約16個 ～

<生地>

薄力粉	100g
ラード	50g
粉砂糖	35g
アーモンドパウダー	25g
シナモンパウダー	小さじ1/2
粉砂糖	適量

作り方

Prepare 準備

- ラードは常温に戻しておく
- 粉砂糖はふるっておく
- アーモンドパウダーは、ざるか目の粗いふるいでふるっておく

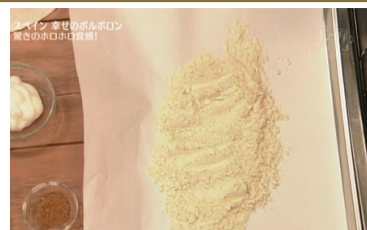
Step 1 ステップ1

フライパンに薄力粉を入れて火にかけ、混ぜながら炒る。
(火加減は弱火から中火くらい)
※焦げないように注意する



Step 2
ステップ2

ほんのり色付いたら、フライパンから取り出し冷ます。



Step 3
ステップ3

ラードに粉砂糖を加えてすり混ぜる。



Step 4
ステップ4

アーモンドパウダーとシナモンパウダーをよく混ぜて、
ステップ2の薄力粉をふるい入れ、ステップ3に加える。



Step 5
ステップ5

カードで切り混ぜ、そぼろ状になったら、手で
しっかりと押さえながら混ぜてまとめていく。
※始めはかなりぼろぼろとした状態です。



Step 6
ステップ6

まとまったらラップで包み、常温で20～30分
休ませる。



Step 7
ステップ7

厚さ1cmにのばして、直径3.5cmの抜型で抜く。
天板にオーブン用の紙を敷き、崩れないように注意して
並べる。



Step 8
ステップ8

170℃に予熱したオーブンで約20分焼く。
焼き上がったら粉砂糖をふる。
焼き上がりすぐはとても熱く崩れやすいので、そのまま
冷ます。



食べごろと保存方法

密閉容器に入れて保存。5日間以内に召し上がってください。