

～ナポリのクリスマス ストゥルツフォリ～より

## ストゥルツフォリ

レシピ監修 エコール 辻東京 中濱 尚美 先生



スパイシーな香りとかリカリの食感。キラキラと輝き、気分も盛り上がるストゥルツフォリ。  
色とりどりの飾りを使って、自由に楽しんで！

### 材料 ～ 2～3人分 ～

#### <生地>

薄力粉	100g	
グラニュー糖	10g	
塩	1g	
レモンの皮(国産)	適量	
全卵	50g	Mサイズ1個分
無塩バター	6g	
アニスパウダー	2g	
リモンチェット	10ml	

打ち粉

#### <糖衣>

はちみつ	125g	
グラニュー糖	2g	
アニスパウダー	1g	
リモンチェット	5ml	

#### <ヌガティーン>

グラニュー糖	65g	
水あめ	7g	
刻みアーモンド	32g	

## <飾り付け>

ドレンチェリー(赤)	適量
ドレンチェリー(緑)	適量
チョコスプレー	適量
アラザン	適量

## 作り方

### Prepare 準備

- 薄力粉をふるっておく
- オーブンを170℃に温めておく
- 揚げ油を170℃に温めておく

## 生地を作る

### Step 1 ステップ1

薄力粉とアニスパウダーを合わせ、台の上にあける。  
ドーナツ状にし、中心部分に、バター、グラニュー糖、塩、  
レモンの皮を入れ、混ぜ合わせる。



### Step 2 ステップ2

リモンチェットロ、全卵を入れ混ぜ、粉と混ぜる。



### Step 3 ステップ3

乾燥しないようにラップに包み、30分以上休ませる。



### Step 4 ステップ4

生地を厚さ約3mmにのばし、約5mmの棒状に切る。  
カットした面に打ち粉をつけながら、正方形になるように  
さらにカットする。



### Step 5 ステップ5

余分な打ち粉をふるい落とし、170℃の油で揚げる。  
余分な油をおとす。



糖衣をつける

Step 6  
ステップ6

鍋にはちみつ、グラニュー糖、アニスパウダー、  
リモンチェットロを入れ、沸騰させる。



Step 7  
ステップ7

揚げた生地を入れ、全体にからませる。



ヌガティーナ

Step 8  
ステップ8

刻みアーモンドを170°Cのオーブンで10分温める。



Step 9  
ステップ9

鍋に水あめを入れ、温める。  
グラニュー糖を徐々に加えながら、キャラメルを作る。



Step 10  
ステップ10

オーブンで温めた刻みアーモンドを入れ、混ぜ合わせる。



Step 11  
ステップ11

オーブンペーパーの上に流す。  
上にオーブンペーパーをかけて、扇状になるように麺棒  
でのばす。



Step 12  
ステップ12

オーブンペーパーを外し、生地を丸め、三角錐をつくる。



Step13  
ステップ13

中にオープンペーパーをつめ、形を整える。  
※保存する場合は、粗熱がとれてから乾燥剤が入った  
密閉容器に入れておく。



組み上げ

Step14  
ステップ14

お皿にヌガティーンをのせ、ストウルフオリをつめる。



Step15  
ステップ15

飾り付けの材料で表面を飾る。



食べごろと保存方法

当日中にお召し上がり下さい。