

ポルボローネ



材料

薄力粉……120g
トウキ葉粉末……1.2g
（薄力粉の1%）
アーモンドプードル……65g
バター……60g
粉糖……40g
塩……小さじ1/4
（粉糖……適量）

作り方

- ① 薄力粉とアーモンドプードル、トウキ葉を合わせてふるう。
- ② ①を170℃のオーブンで20分ローストする。
- ③ ボールにバターを入れ、粉糖を2回に分けて入れ、ハンドミキサーにかける。粉糖2回目投入時に塩を加える。
- ④ ③に冷めた②を2回に分けて加え、よく混ぜる。
- ⑤ ボールに生地を押しつけるように広げ、冷凍庫で15分休ませる。
- ⑥ 生地を一口サイズに丸め、丸め終わったら15分程度冷凍庫で休ませる。
- ⑦ 160℃のオーブンで15分焼く。
- ⑧ 冷めたら、粉糖をまぶす。