

絹のような口どけ ポルボロン R6.9.2(月)

材料（12 個分）

薄力粉 100g
アーモンドプードル 30g
シナモンパウダー小さじ 1/2
無塩バター70g
粉糖 40g
粉糖（仕上げ）適量



作り方

準備. 無塩バターは常温に戻しておきます。天板にクッキングシートを敷いておきます。

1. フライパンに薄力粉を入れて中火で炒り、薄く色付いたら火から下ろし、粗熱を取ります。
2. ボウルに無塩バター、粉糖を加え、ゴムベラですり混ぜます。
3. 1、アーモンドプードル、シナモンパウダーを加え、さっくりと混ぜます。
4. ポロポロになったらひとまとめにし、直径3cmの棒状にして、ラップで包み冷蔵庫で30分寝かせます。
5. オーブンを 150℃に予熱します。
6. ラップを広げて1cm 幅に切ります。
7. 天板に並べ、150℃のオーブンで 20 分程焼きます。焼き上がったら茶こしで粉糖をふって完成です。