

ポルボロン

(ほろほろアーモンドクッキー)

ポルボロンは、スペインのクリスマスに欠かせない伝統菓子です。スペインでは12月末に親戚全員が集まります。クリスマス休暇で学校も年明けまで2週間お休みなので、その間、お菓子などの贅沢なものをみんなで食べるのです。

粉末アーモンド(アーモンドはスペイン名産品の一つ)、小麦粉、粉砂糖、バター、シナモンで作る素朴な味の焼き菓子で、スペインではカトリック教会の修道女の手作りポルボロンを修道院へ買いに行くのが一般的です。しかし、簡単で楽しく作れるお菓子なのでぜひお家でも作ってみてください！

基本の味はシナモンですが、ココア、レモン、ココナッツバージョンもあります。ポルボロンは口に入れた瞬間崩れて解ける、珍しい食感のお菓子です。あまりにも崩れやすいので、子供たちはよくポルボロンをほおぼりながら「パンプローナ」と3回言う遊びをしています。

【提供学校一覧】

さくら学校給食共同調理場

※このレシピはスペイン料理をイメージして作られた給食用のレシピであり、スペイン料理とは異なります。

※小中学校の給食用の分量で計算しているため、一般的な1人分の分量より少なめです。

さくら学校給食共同調理場

材料 (10人分)	<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr><td style="width: 60%;">薄力粉</td><td style="text-align: right;">120g</td></tr> <tr><td>アーモンドパウダー</td><td style="text-align: right;">45g</td></tr> <tr><td>無塩バター</td><td style="text-align: right;">115g</td></tr> <tr><td>粉糖</td><td style="text-align: right;">60g</td></tr> <tr><td>シナモン</td><td style="text-align: right;">2g</td></tr> <tr><td colspan="2"> </td></tr> <tr><td colspan="2">【飾り用】</td></tr> <tr><td>溶けにくい粉糖</td><td style="text-align: right;">適量</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td style="text-align: right;">120g</td></tr> <tr><td>アーモンドパウダー</td><td style="text-align: right;">45g</td></tr> <tr><td>無塩バター</td><td style="text-align: right;">115g</td></tr> </table>	薄力粉	120g	アーモンドパウダー	45g	無塩バター	115g	粉糖	60g	シナモン	2g			【飾り用】		溶けにくい粉糖	適量	薄力粉	120g	アーモンドパウダー	45g	無塩バター	115g
薄力粉	120g																						
アーモンドパウダー	45g																						
無塩バター	115g																						
粉糖	60g																						
シナモン	2g																						
【飾り用】																							
溶けにくい粉糖	適量																						
薄力粉	120g																						
アーモンドパウダー	45g																						
無塩バター	115g																						
作り方	<ol style="list-style-type: none"> 1. バターを溶かしておく 2. 薄力粉を焦げない程度に少し色が変わるくらいまで炒って冷ましておく 3. 溶かしたバターに粉糖を入れて混ぜる 4. 3 にアーモンドパウダーとシナモンを入れてよく混ぜる 5. 4 に薄力粉をふるい入れ、まとめる 6. 5 を円の直径 4cm 程度の棒状にし、ラップに包んで、冷蔵庫で 20～30 分休ませる 7. 冷蔵庫から取り出し、1cm～1.5cm の厚さに切り分ける 8. 180℃のオーブンで 15 分～20 分焼く 9. 冷まして、飾り用の溶けにくい粉糖をふりかける <p>※バターを減らして、薄力粉を増やせばもっとほろほろ食感になります</p> <p>※お好みでシナモンを増やしても OK</p> <p>※お好みで、6 の直径を 5～6cm と大きくしても OK</p> <p>また、お好みで直径を小さくして厚さを 2cm 以上にしても OK</p> <p>上記の場合は、焼き時間は様子を見ながら加減してください</p>																						

