

山口県立大学栄養学科山口 - ナバラコラボ広場

山口-ナバラコラボ広場ではスペインについて皆さんに知って頂けるよう活動をしています。昨年度は「サビエルと大内のきせき」という絵本やスペイン料理のレシピ集の作成を行いました。山口市内のイベントにも参加させて頂いています。今年度はコロナにより皆さんと直接交流することが難しい状況ですが、できる事を少しずつ行っていきたく思いますので、応援頂けると幸いです。今回はポルボロンのレシピを紹介します。ぜひお家でポルボロンを作ってみてください。

ポルボロン：しあわせになれるお菓子

ポルボロンはスペイン・アンダルシア地方の伝統菓子です。

口に入れるとホロッとほぐれます。お口の中で溶けてしまう前に

「ポルボロン、ポルボロン、ポルボロン」と3回唱えられると

幸せになると言われています。



材料 (15個分)

薄力粉・・・80g

砂糖・・・40g

アーモンドプードル・・・30g

シナモンパウダー・・・0.5g

バター・・・55g

作りかた

- 1) アーモンドプードルをフライパンで炒る。サラサラになるまで弱火でかき混ぜる。これに薄力粉をふるいながら入れ、焦げないように弱火で10分間かき混ぜる。できたら別の容器に移して冷ます。
- 2) 別のボウルに、バターと砂糖を入れ、ゴムベラで混ぜる。
- 3) 薄力粉・アーモンドプードル・シナモンパウダーを、
2) のボウルに加えて混ぜる。
- 4) 3) の生地をラップで包み、1時間おく。
- 5) オーブンを150℃に予熱しておく。
- 6) 生地を、ミニトマトくらいの大きさに丸める。
- 7) 天板に並べ、150℃で30分間焼く。
- 8) 冷めたら完成！ (^ ^) /

