

さくほろ ブールドネージュ

Sakuhoro Boule de Neige



材 料

A	薄力粉	65g
	アーモンドパウダー	20g
	粉糖	20g
	塩	ひとつまみ
	バター	47g
	くるみ	25g
	仕上げ用粉糖	適量

準 備

* バターは1.5cm角にカットして、冷蔵庫で冷やしておく。

作 り 方

- 1 フードプロセッサーに材料のAを全て入れ、ふるうつもりで少し回す。
- 2 バターを加えてオンとオフを繰り返し、サラッと混ぜ合わせる。
- 3 くるみを加えて 再び オンとオフを繰り返す。
- 4 ひとかたまりにまとまったら生地を取り出す。
- 5 生地を平らにまとめてラップに包み冷蔵庫で1時間程寝かす。
- 6 オープン予熱170℃。
- 7 生地を取り出し、2cmくらいのボールに丸め、オープンシートを敷いた鉄板に並べる。
- 8 170℃のオープンで15分ほど ほんのり焼き色がつくくらい焼く。
- 9 完全に冷めたら、粉糖を入れたポリ袋に入れて、転がしまぶしつける。