

あいちの小麦「きぬあかり」レシピコンテスト 応募レシピ

準グランプリ

料理名 抹茶ときなこのポルポローネ

材料と分量(2人分)

- ・バター 120g
  - ・粉砂糖 40g
  - ・塩 1g
  - ・きぬあかり 100g
  - ・アーモンドプードル 60g
- } A
- <仕上げ>
- ・抹茶 20g
  - ・粉砂糖 20g
  - ・きな粉 20g
  - ・粉砂糖 20g
- } B
- } C



調理方法

- ①Aを合わせて天板に広げて120℃で温めたオーブンで20分焼いて冷ます。(仕込み)
- ②バターと粉砂糖、塩を混ぜ合わせ、よく混ぜる。
- ③冷ませた①を②に入れゴムベラでざっくりと混ぜる。
- ④③を8gずつに分けてボール状に丸め、冷蔵庫で10分休ませる。
- ⑤200℃に温めたオーブンを170℃に下げて7分さらに160℃で10分焼く。
- ⑥冷めたらポリ袋に入れたB、Cに入れ袋ごと振ってまぶす。

調理時間

50分

料理のポイント  
作品に対する思い入れなど

愛知県産のきぬあかりの小麦によくあう、愛知産の抹茶ときなこを使ったポルポローネはスペインで「幸せを呼ぶお菓子」と呼ばれ、幸せな気分になれます。

審査委員のコメント

「きぬあかり」の産地の一つである安城市出身で、「きぬあかり」の特性を知り抹茶を入れたクッキーにした。  
抹茶の香りが抑え気味で、きなことのコラボレーションがよかった。