

## ～カラフルポテトフレークのポルポロン～

使用品種 インカのめざめ、キタムラサキ、シャドークイーン、ノーザンルビー

### 【材料】(12個分)

- ・無塩バター...35g
- ・ショートニング...25g
- ・有色馬鈴薯粉末...30g
- ・粉砂糖...30g
- ・アーモンドプードル...30g
- ・薄力粉...30g

### 【作り方】

あらかじめ薄力粉を 120 のオーブンで 20 分間程乾燥焼きしておく。(薄力粉に焼き色が付く前にオーブンから取り出す)

1. ボールに室温に戻しておいたバター、ショートニングと有色馬鈴薯粉末を入れ、均一になるまで混ぜる。
2. 粉砂糖、アーモンドプードル、事前に乾燥焼きしておいた薄力粉の順に加えて混ぜ、一つにまとめる。ラップで包み、冷凍庫で 15 分寝かせる。
3. 2.を 12 等分し、球状に丸めて、さらに冷凍庫で 15 分寝かせる。
4. 180 のオーブンで 5 分、110 に下げてさらに 15 分焼く。

