

POLVORONES CASEROS

Ingredientes:

- 500 gr de harina de trigo
- 250 gr de manteca a temperatura ambiente
- 200 gr de azúcar glas
- 120 gr de almendra pelada tostada sin sal
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 pizca de sal
- 1 limón

Preparación de los Polvorones:

1. Pica las almendras tostadas y reserva. Si no están tostadas dóralas 8-10 min en el horno a 180°. Tuesta también la harina con cuidado de que no se queme. Puedes hacerlo en una sartén a fuego suave durante 10 min sin parar de remover, o en el horno a 180°C sin aire unos 30-35 min hasta que tenga un ligero color tostado. Deja enfriar la harina y las almendras.
2. Tamiza la harina tostada y mezcla con la almendra, la manteca, el azúcar glas, la canela, la sal y la ralladura de limón.
3. Mezcla bien hasta tener una masa homogénea. Envuelve en plástico y deja reposar media hora.
4. Precalienta el horno a 180 °C, calor arriba y abajo y aire. Extiende la masa sobre una superficie enharinada hasta que tenga un grosor de unos 1,5 - 2 centímetros. Corta con ayuda de un molde de galletas y coloca cada polvorón en una bandeja de horno sobre un papel apto. Deja reposar media hora.
5. Hornea los polvorones unos 10-12 minutos a 180°C. Vigila para que no se quemen porque cambia el sabor y se rompen. Cuando estén listos coloca los polvorones con cuidado sobre una rejilla y deja enfriar antes de comerlos.

¡A DISFRUTAR!



¡FELICES FIESTAS!



Súmate