



POLVORONES CASEROS DE ALMENDRA

6

Dificultad baja

160 g de harina de trigo
50 g de almendra molida
80 g de manteca de cerdo
60 g de azúcar glass
2 g de canela molida
2 g de sal

- 1.** En una bandeja de horno estira la harina de trigo bien tamizada y la harina de almendra, mézclalas bien. Precalienta el horno a 180º e introduce la bandeja en el horno durante unos 15 minutos con calor arriba y abajo. Cuando la harina esté ligeramente tostada retira del horno y deja enfriar.
- 2.** Cuando esté fría vuelve a tamizarla y colócala en un recipiente. Ve añadiendo el azúcar glass, la canela molida, la sal y la manteca a temperatura ambiente. Remueve y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
- 3.** Envuelve al masa en un papel film y déjala reposar en el refrigerador durante al menos media hora. Transcurrido este tiempo, estira la masa hasta obtener una lámina de 1,5 cm más o menos.
- 4.** Con un cortapastas ve cortando cada uno de los polvorones y sitúalos en una bandeja sobre papel de horno.
- 5.** Introduce la bandeja en el horno a 210º durante unos diez minutos, cuando se empiecen a tostar los bordes retira del horno para evitar que se tuesten en exceso.
- 6.** Deja enfriar. Una vez fríos espolvorea con azúcar glass ayudándote de un colador. Puedes servirlos en una bandeja o envolverlos en papel de seda. Son perfectos como regalo y para disfrutar con un café, té o licor durante estas fiestas.

ENCUENTRA LOS INGREDIENTES EN NUESTRA TIENDA