



160 g de farina de blat
50 g de ametlla mòlta
80 g de mantega de porc
60 g de sucre glass
2 g de sal

POLVORONS CASOLANS D'AMETLLA

6

Dificultat baixa

- 1.** En una safata de forn estira la farina de blat ben tamisada i la farina d'ametlla, barreja-les bé. Preescalfeu el forn a 180° i introduïu la safata al forn durant uns 15 minuts amb calor amunt i avall. Quan la farina estigui lleugerament torrada retira del forn i deixa refredar.
- 2.** Quan estigui freda torna a tamisar-la i col·loca-la en un recipient. Vés afegint el sucre glass, la canyella mòlta, la sal i el llard a temperatura ambient. Remena-ho i barreja-ho fins a obtenir una massa homogènia.
- 3.** Embolica la massa en un paper film i deixa-la reposar a la nevera durant almenys mitja hora. Transcorregut aquest temps, estireu la massa fins a obtenir una làmina de 1,5 cm més o menys.
- 4.** Amb un tallapastes vés tallant cadascun dels polvorons i situa'ls en una safata sobre paper de forn.
- 5.** Introdueix la safata al forn a 210 ° durant uns deu minuts, quan es comencin a torrar les vores retira del forn per evitar que es torrin en excés.
- 6.** Deixa-ho refredar. Un cop freds empolvora amb sucre glass ajudant-te d'un colador. Pots servir-los en una safata o embolicar-los amb paper de seda. Són perfectes com a regal i per gaudir amb un cafè, te o licor durant aquestes festes. Atreveix-te a elaborar-los.

TROBA ELS INGREDIENTS A LA NOSTRA BOTIGA