

Polvorones

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0	
600 gr	Harina repostería — tostada
400 gr	Manteca de cerdo
400 gr	Azúcar glass
400 gr	Almendras — en polvo
Gofio	
	Gofio — sustituir 1/3 harina tostado no salado
Polvorón Canela y Limón	
3 cucharada/s	Canela molida
2 cucharada/s	Ralladura limón

ELABORACIÓN

Foto y comentario Canela MolidaTostamos la harina en el horno a 150º una media hora removiendo de vez en cuando.(Tenemos que tener el cuenta que el peso de la harina una vez tostada disminuirá su volumen por la pérdida de agua, por lo que deberemos tostar un poco más de los 600 gr, y pesarla de nuevo una vez tostada.) Mezclamos, harina, azúcar y almendra. Añadimos la manteca, amasamos bien, cortamos.Horneamos a 170ºC entre 10 y 15 minutos.