

Polvorones

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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 Molida Tostamos la harina en el horno a 150° una media hora removiendo de vez en cuando. (Tenemos que tener en 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 170°C entre 10 y 15 minutos.