

## Receta de navidad: polvorones

Escrito por GAVCAT

Martes 01 de Noviembre de 2011 11:43 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

---

{jcomments on}

Ingredientes:



300 gramos de harina

150 gramos de azúcar

150 gramos de manteca de cerdo\*

100 gramos de almendras tostadas y molidas

25 gramos de azúcar glass (molido)

## Receta de navidad: polvorones

Escrito por GAVCAT

Martes 01 de Noviembre de 2011 11:43 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

---

1 cucharadita de canela en polvo

ralladura de medio limón

Extender la harina en la bandeja del horno y introducirlo en el horno y poner a 150 °C durante cinco minutos para que se dore la harina sin que se queme.

Sacar del horno.

Una vez que la harina tostada esté fría, la colocamos sobre una superficie lisa haciendo una especie de volcán, en cuyo centro echaremos las almendras molidas, el azúcar, la manteca de cerdo, la ralladura de limón y la canela en polvo.

Hay que amasar muy bien hasta obtener una pasta fina y compacta que finalmente, estiramos con la ayuda de un rodillo para que quede de un centímetro de grosor.

Utilizando un molde de forma ovalada, cortaremos la masa que iremos colocando en una bandeja para horno previamente engrasada.

## Receta de navidad: polvorones

Escrito por GAVCAT

Martes 01 de Noviembre de 2011 11:43 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

---

Poner la bandeja en el horno durante 15 minutos a 150°C

Sacar del horno y dejar enfriar.

Espolvorear los polvorones con el azúcar molida.

Envolver cada polvorón en papel individual y guardar en sitio seco hasta el momento de su consumo.

## **Receta de navidad: polvorones**

Escrito por GAVCAT

Martes 01 de Noviembre de 2011 11:43 - Última actualización Jueves 20 de Diciembre de 2012 11:08

---

\*Nota: Puedes sustituir la manteca por aceite de oliva, y añadirle un puñadito de ajolí (sésamo),