



Polvorones caseros

Descripci3n

default watermark



En casa todo lo que sean polvorones, mazapanes o mantecados comprados, no nos hacen mucha gracia, pero los caseros nos encantan, asÃ que Â¡manos a la obra con los polvorones!

Ingredientes: (Dependiendo del tamaÃ±o 28 unidades).

- 270 gr de manteca de cerdo.
- 230 gr de azÃºcar glas.
- 515 gr de harina.

- 70 de almendra crocante.
- 2 gr de canela molida.
- 6 clavos en especia grandes, puede ser molido. Opcional.

Preparaci3n:

Dejamos la manteca de cerdo a temperatura ambiente **por lo menos una hora antes de conmenzar con la receta.**

Trituramos con el accesorio pertinente las almendras crocantes, reservamos.

Moler los clavos y reservar.

Precalentamos el horno a 180Â°C, calor arriba y abajo. Extendemos la harina sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear y la metemos a tostar en el horno durante 15-20 minutos, removiendo cada 5 minutos para evitar que se nos queme. Estar3n tostada cuando adquiera un color amarillento, que no quemado. Retiramos del horno y dejamos enfriar. Tamizamos y reservamos.



En un bol amplio mezclamos la manteca, la harina tamizada, el azúcar, la canela y el clavo. Añadimos las almendras trituradas y amasamos hasta que queden todos los ingredientes incorporados, si es necesario lo haremos en la encimera. Debe quedar una mezcla homogénea, una masa manejable, blanda y poco pegajosa.

•





Estiramos la masa sobre la encimera hasta alcanzar un grosor de 1.5 cm. Cortamos la masa con el corta pastas elegido (en este caso uno redondo de 6 cm de diámetro) y disponemos los polvorones sobre una bandeja de horno forrada, dejando espacio entre ellos porque se expanden un poco en el horno. Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo durante 20-25 minutos aproximadamente. A mitad de horneado giramos la bandeja y estaremos atentos para que no se nos doren demasiado.



Sacamos del horno, pasados un par de minutos espolvoreamos con azúcar glas, los dejamos en la bandeja hasta que se templen y los pasamos a una rejilla para que se enfrien del todo.

¡BUEN PROVECHO Y A DISFRUTAR DE «LOS POLVORONES CASEROS»!

Consejo: Se pueden hacer con antelación. Son muy delicados y se rompen con facilidad, los he conservado en un plato en el horno una vez frío. El tiempo de horneado depende de

cada horno.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias o a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Polvorones
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

diciembre 11, 2020

Autor

admin