



Polvorones de avellana

Descripci3n

default watermark



HacÃa tiempo que andaba detrÃs de una receta de Ãstos dulces tÃpicos de Navidad y por fÃn la encontrÃ, una receta fÃcil y rÃpida, aunque no por ello dejan de salir unos dulces deliciosos que se deshacen en la boca. Personalmente no soy muy fan de los polvorones, pero como sabemos todos Âlo casero siempre es mÃs rico!

Ingredientes: (Dependiendo del tamaÃo 18-20 unidades).

- 100 gr de avellanas tostadas y sin piel.

- 200 gr de harina de repostería.
- 100 gr de azúcar glas.
- 100 gr de manteca de cerdo.
- 2 cucharadas soperas de anís.
- 1/2 cucharadita soperas de canela en polvo.
- Azúcar glas para espolvorear.

Preparación:

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

Precalentamos el horno a 130°C, calor arriba y abajo. Forramos una bandeja de horno con papel de hornear, extendemos la harina y horneamos durante 30 minutos. Sacamos y dejamos atemperar.

default watermark



Colocamos las avellanas en la picadora y trituramos hasta que queden reducidas a polvo. En un bol mezclamos las avellanas, la harina tostada, agregamos el azúcar glas, la canela, el anís y la manteca de cerdo. Amasamos primero con una espátula para mezclar los ingredientes y después con la mano, **quedaré una masa arenosa y nada pegajosa**. Envolvemos la masa en film transparente y dejamos en el frigorífico durante 30 minutos.

•





Precalentamos el horno a 160°C, calor arriba y abajo.

Forramos la bandeja de horno con papel de hornear o con una lámina de silicona para estos menesteres. Cogemos pequeñas porciones de masa, damos forma, en este caso redonda y un poco fruesa, como de 1 centímetro y las repartimos en la bandeja de horno forrada. No es necesario que queden muy separados porque no aumentan de tamaño.



Horneamos a 160°C, calor arriba y abajo durante 10-15 minutos, vigilando de vez en cuando, **que no se nos doren demasiado.**

Retiramos del horno, dejamos templar y espolvoreamos con azúcar glas. Los podemos colocar en una fuente para servir o envolverlos en papel de seda de uso alimentario.



Â¡Son un bocado celestial!

Consejo: Debemos procurar que no se tuesten, si quedan duros es que los hemos tenido mucho tiempo en el horno. si se agrietan en exceso es que hemos utilizado poca manteca, si quedan pegajosos en la lengua es que hemos puesto demasiada manteca, si saben mucho a manteca es que Ã©sta era vieja. Al envolver la masa en film transparente es mejor hacer un rulo que una bola, asÃ­ nos serÃ¡ mÃ¡s fÃ¡cil formar los polvorones.

Espolvoreamos el azúcar glas cuando no están fríos, si no se agarra al polvo.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias 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

Fecha de creación

diciembre 20, 2019

Autor

admin

default watermark