

## RECETA POLVORONES TRADICIONALES

### INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS

- \* 250 gramos de harina de trigo
- \* 100 gramos de almendras
- \* 100 gramos de azúcar glass
- \* 125 gramos de manteca de cerdo o mantequilla
- \* 1 cucharadita de canela en polvo
- \* Ajonjolí



### RECETA

Lo primero que vamos a hacer es tostar la harina en una sartén a fuego fuerte.

Lo iremos moviendo para que no se queme hasta que coja un color ligeramente dorado.

En otra sartén haremos lo mismo con las almendras.

Una vez tostada la harina y las almendras las apartamos y dejamos que se enfríen.

Una vez frías las almendras las picamos en trocitos gruesos.

En un recipiente añadimos las almendras, la harina, el azúcar glass, la manteca de cerdo a temperatura ambiente, la canela molida y lo mezclamos todo bien.

Una vez que tengamos la masa uniforme la apretamos formando un cilindro con el tamaño que queremos que tengan nuestros polvorones.

Una vez que la tengamos en forma de cilindro la envolvemos con film y la metemos en el frigorífico aproximadamente una hora.

Una vez pasada la hora precalentamos el horno por arriba y por abajo a 190 grados.

Le damos unas vueltas a la masa para que quede bien redondito.

Cortamos los polvorones a la anchura deseada.

Ponemos los polvorones en una bandeja sobre un papel vegetal.

Fundimos la manteca de cerdo en un microondas a baja potencia o en un cazo.

Con ayuda de una brocha pintamos los polvorones con la manteca de cerdo.

Ponemos un poco de ajonjolí por encima.

Los metemos en el horno con calor arriba y abajo a 190 grados durante 8 minutos.

Dejamos enfriar y listo!.

