COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Polvorones de almendra caseros que se deshacen

Receta para 20

Preparación: 25 min
Total: 1 h 15 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 250 g Harina de trigo
- [ ] 125 g Almendra molida
- [ ] 125 g Azúcar glas
- [ ] 125 g Mantequilla
- [ ] 1 cucharadita Canela en polvo
- [ ] 1 cucharadita Ralladura de límon

PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180 ºC. Extiende la harina y la almendra molida en una bandeja con papel de horno, en capa fina, para que se tuesten de forma uniforme.

2. Hornea 10 minutos, removiendo a mitad de tiempo, hasta que la harina tenga color crema claro y huela a tostado. La harina cruda no es segura para comer, así que no acortes este paso.

3. Deja enfriar la mezcla por completo, unos 20 minutos, y pásala por un colador. Si la mezclas caliente, la mantequilla se derrite y la masa queda aceitosa y difícil de moldear.

4. Derrite la mantequilla a fuego bajo y deja que temple. Mezcla en un bol la harina tostada, el azúcar glas, la canela y la ralladura de limón.

5. Añade la mantequilla templada y amasa con las manos hasta obtener una masa compacta que no se desmigue al apretarla. Si ves que está seca, añade una cucharada de leche.

6. Extiende la masa sobre la encimera con un rodillo hasta 1,5 cm de grosor y presiona con fuerza para compactarla. Corta círculos de 4 cm y colócalos en la bandeja con papel de horno.

---

7. Hornea a 160 ºC durante 15 o 18 minutos, hasta que los bordes empiecen a dorarse. Salen blandos del horno, así que no los muevas hasta que se enfríen del todo en la bandeja.

---

8. Espolvorea los polvorones con azúcar glas cuando estén fríos. Envuélvelos en papel de seda o guárdalos en una lata con las capas separadas por papel de horno.