

Polvorón de almendra

18/11/15 7:14



250 grs de manteca

250grs de azúcar glas

1 trocito de piel de limon

120grs de almendras
marconas tostadas al horno y
luego trituradas

10grs de canela

500grs de harina

Preparación

Tostar las almendra en el
horno, 180° calor arriba y
abajo. Reservar.

Tostamos la harina en el
horno a 150° ...unos 30
minutos, mas o menos. Dejar
enfriar.

Poner el azúcar en el vaso y
glasear 10 sg al 10. Añadir la
piel de limón y repetir la
operación reservar.

Triturar las almendras
tostadas he incorporar todo
lo demás ingredientes.
Mezclar 2 minutos, vaso
cerrado v. espiga....

Echar la mezcla sobre un
papel de horno y formar una
bola, poner otra hoja encima
de la bola y estirar la masa.

Tienen que quedar de 1'5–2
cm de grueso.

Hornear a 200°, unos 10 -15
min, dependiendo de vuestro
horno. Dejar que se enfríen
en la bandeja.

Ponerles azúcar glas por
encima.

Listos!!