Polvorones castizos

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 400 g. de Harina
- 225 g. de Manteca de cerdo
- 150 g. de Azúcar glas
- 1/2 cucharadita de Canela en polvo
- para espolvorear de Harina y azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Elaboración Calienta el horno a 150º grados y coloca la harina sobre la placa del horno y extiéndela con una espátula. Metela placa en el horno y tuéstala durante 6 minutos. Sácala del horno, remuévela y tuéstala durante otros 6 minutos. Tamiza la harina en un bol. Añade la canela y el azúcar. Agrega la manteca y amasa a tope. Espolvorea la encimera con un poco de harina, coloca encima la masa, espolvoréala con otro poco de harina y estírala con un rodillo hasta conseguir una plancha de 1,5 centímetros de grosor. Con un corta los polvorones y colócalos sobre una bandeja forrada con papel para hornear. Junta los recortes, amásalos de nuevo, estíralos y repite el proceso. Hornea a 170º 15 minutos. Deja enfriar y espolvorea con azúcar glas.