POLVORONES DE CANELA

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

Creador: Noelia Montoya

Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

SIN PALABRAS.....

Ingredientes para 6 personas :

- 250 GR. de HARINA
- 125 GR. de AZÚCAR GLAS
- 125 GR. de MANTECA DE CERDO O VEGETAL
- 100 GR. de ALMENDRAS MOLIDA
- 1 CUCHARITA de CANELA EN POLVO
- 1 CLARA DE HUEVO
- SEMILLAS DE SÉSAMO
- 75 GR. de ALMENDRAS PICADITAS

Preparación:

Paso 1

EN UNA SARTÉN AL FUEGO TOSTAMOS LA HARINA MOVIENDO PARA QUE NO SE QUEME Y LA DEJAMOS ENFRIAR EN UN BOL. HACEMOS LOS MISMO CON LAS ALMENDRAS, CON CUIDADO QUE SE TUESTAN MUY RÁPIDO Y DEJAMOS ENFRIAR EN EL BOL. UNA VEZ FRÍAS, AÑADIMOS EL AZÚCAR TAMIZADO, LAS ALMENDRAS PICADAS, LA CANELA Y LA MANTECA A PUNTO POMADA Y LO MEZCLAMOS TODO BIEN CON LAS MANOS HASTA CONSEGUIR UNA MASA HOMOGÉNEA. HACEMOS UN CANUTILLO CON EL DIÁMETRO QUE QUERAMOS, LO LIAMOS EN PAPEL FILM, Y REFRIGERAMOS AL MENOS 1 HORA. PRECALENTAMOS EL HORNO A 190º CALOR ARRIBA Y ABAJO. SACAMOS EL CANUTILLO Y HACEMOS DISCOS DE 1 CENTÍMETRO MÁS O MENOS, LOS DISPONEMOS SOBRE LA BANDEJA DE HORNO FORRADA CON PAPEL, UNTAMOS CON LA CLARA DE HUEVO BATIDA Y ESPOLVOREAMOS EL SÉSAMO. HORNEAMOS ENTRE 8 Y 10 MINUTOS, DEPENDE DEL GROSOR, SACAMOS Y DEJAMOS ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA.