

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:57
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/polvorones-sevillanos.html>

Polvorones sevillanos

INGREDIENTES

Harina floja (ligeramente tostada o seca al horno)
Manteca de cerdo 500 gr.
Azúcar lustre 300 gr.
Sal 5 gr.
Canela molida a su gusto
Café 1/2 cucharadita

PREPARACIÓN

Tamizar la harina y hacer volcán en el que introducimos la manteca, el azúcar lustre, la sal y la canela; mezclar bien y agregar la almendra y poco a poco la harina, trabajando la masa sobre la mesa, restregando la pasta con la palma de la mano hasta conseguir una masa suave y homogénea.

Con una parte de la masa hacer un cilindro y cortar piezas de 20 a 25 grs.

Formar bolas con las manos y colocar en placas de horno sobre papel sulfurizado, aplanar con los dedos, dándoles un grosor de 1,5 cm.

Cocer a horno de 225°C durante 5 minutos, hasta que estén ligeramente dorados (no tostar demasiado o amargaran).Sacar y dejar enfriar antes de cogerlos, pues en caliente se desmoronarían.

Calculado para unos 75 piezas.

Se pueden pintar con huevo antes de cocer y esparcir unos granos de ajonjolí.