

Polvorón



Ingredientes

Azúcar: 375 grs

Harina: 750 Gramos

Manteca vegetal: 300 Gramos

Polvo de hornear: 15 Gramos

Sal: 2 Gramos

Colorante amarillo: c/n

Huevo: 150 Gramos

Manteca De Cerdo: 75 Gramos

Ralladura de naranja: c/n

Decoración

Azúcar: c/n

Ralladura de naranja: c/n

Preparación de la Receta

- En un tazón mezclar a mano la *manteca vegetal*, *manteca de cerdo* y azúcar hasta incorporar por completo.
- Agregar los huevos de uno en uno sin dejar de mezclar.
- En la mesa de trabajo formar un volcán con la *harina*, en el centro colocar la ralladura de *naranja*, sal, polvo para hornear y añadir la mezcla previa de mantecas.
- Añadir las gotas de colorante y continuar mezclando simplemente hasta la incorporación de todos los ingredientes.
- Formar cilindros con la masa sobre la mesa ligeramente enharinada y cortar del tamaño de un *limón* grande.
- Colocar las bolitas de masa sobre charolas y aplanar ligeramente con la palma de las manos.
- Hornear a 180° C durante 12 a 15 minutos.
- Retirar de la charola y aún calientes espolvorear en azúcar.