Polvorón



Ingredientes

Azucar: 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

Azucar: 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.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/polvoron