Polvorones por Juan Manuel Herrera



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 125 grs
Huevos: 2 Unidades
Harina: 500 Gramos
Margarina: 125 Gramos
Carbonato de amonio: 15 Gramos
Esencia De Vainilla: c/n
Manteca: 125 Gramos

Preparación de la Receta

- Mezclar *manteca* y *margarina* con el azúcar.
- Agregar los huevos e integrar bien.
- Incorporar la esencia de vainilla y por último la *harina* mezclada con el carbonato de amonio.
- Unir sin amasar demasiado.
- Dejar descansar en la heladera por lo menos 30 minutos.
- Formar con la masa cilindros de unos 5 cm de grosor.
- Cortar rodajas de 5mm de espesor y colocar en placa enmantecada.
- Hornear a 200º C por 10 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/polvorones-por-juan-manuel-herrera