

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 200° C por 10 minutos.

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