

Polvorones

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Manteca: 125 g

Bicarbonato De Amonio: 20 g

Grasa o margarina: 125 g

Esencia De Vainilla: A gusto

Azucar: 250 g

Huevos: 2 Unidades

Sal: Una pizca

Harina 0000: 500 g

Preparación de la Receta

- Para comenzar, blanqueamos la *manteca* con la *margarina* o grasa y el azúcar, los huevos y la esencia de vainilla. Luego, agregamos la *harina* y el bicarbonato de amonio.
- Cuando la masa haya tomado, formamos cilindros de 4 cm de diámetro dándole forma con la ayuda de papel film y llevamos a la heladera hasta que esté compacto el cilindro y se pueda cortar.
- Cortamos rodajas de 2 o 3 cm de espesor.
- Llevamos al horno en una placa enmantecada a 180°C durante 15 minutos.
- Retiramos, dejamos enfriar y servimos.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/polvorones>