



POLVORONES DE ALMENDRA

Ingredientes (para 19 polvorones):

- 300 g harina de trigo
 - 75 g almendra cruda pelada entera
 - 75 g azúcar glas
 - 1 limón
 - 1 cucharadita de canela en polvo
 - 150 g manteca de cerdo ibérico
-

Elaboración:

1. Tostar la harina en el horno a 150°C hasta que empiece a coger color (el mismo proceso se puede realizar en una sartén al fuego removiendo con frecuencia para que no se queme).
2. Dejar enfriar completamente y pasar por un colador fino.
3. Tostar las almendras en el horno a 150°C hasta que estén doradas (también se puede hacer en una sartén al fuego con cuidado de que no se tuesten en exceso).
4. Dejar enfriar completamente y triturar bien fino (en un molinillo o robot de cocina).
5. En un bol poner la harina tostada tamizada y las almendras tostadas molidas.
6. Añadir la ralladura de la piel de un limón (con cuidado de no rallar la parte blanca que amarga).
7. Incorporar la canela en polvo (al gusto) y el azúcar en polvo tamizado.
8. Agregar por último la manteca de cerdo en pomada (blanda, con textura de crema, que se consigue en microondas a potencia mínima y tiempos cortos para que no se funda).



9. Cuando todos los ingredientes están en el bol mezclar primero poco a poco y subir la velocidad hasta tener una masa lisa y homogénea donde todos los ingredientes están bien incorporados.
10. Estirar la masa con un rodillo, sin nada de harina entre dos papeles de horno a un grosor de 1,5-2 cm.
11. Dejar en la nevera 1 hora aproximadamente y cortar discos de 5 cm de diámetro con un cortapastas (se puede utilizar cualquier forma y tamaño de cortador).
12. Hornear a 180°C en horno precalentado con calor arriba, abajo y ventilador durante unos 15 minutos.
13. Dejar enfriar COMPLETAMENTE antes de mover porque son muy frágiles.
14. Una vez fríos espolvorear generosamente con azúcar glas y conservar en una caja hermética si es que queda alguno ... ¡porque se deshacen en la boca!.