

Polvorones (S.Gluten/S.Lactosa)

Ingredientes:

- 150gr de Almendras molidas
- 100gr de Harina de Maíz
- 165gr de Manteca de Cerdo
- 85gr de Azúcar Glas
- Canela, Ralladura de limón (o lo que os guste)



Proceso:

- 1- Precalentamos el horno a 180°C.
- 2- Primero derretimos la manteca de cerdo.
- 3- Luego, mezclamos las harinas con el azúcar glas y esto, lo tamizamos encima de la manteca de cerdo, mezclando hasta lograr una masa suave.
- 4- Ahora, formamos porciones en forma de bolitas (y las aplastamos) o nos ayudamos de un cortapastas. Los ponemos sobre una bandeja forrada de papel de horno y los vamos colocando.
- 5- Los metemos el horno a 180°C durante unos 20min aproximadamente (o hasta que queden doraditos).
- 6- Sacamos, dejamos enfriar y ya están listos para comer. ON EGIN!