



## Polvorones de almendras

Fiestas y ocasiones especiales, Navidad, De invierno

### Ingredientes

- 2 claras de huevo
- 200 gramos de manteca vegetal
- 50 gramos de mantequilla sin sal, cortada en cuadritos pequeños y a temperatura ambiente
- 150 gramos de azúcar
- 1 huevo entero
- 2 yemas de huevo
- 500 gramos de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 150 gramos de almendras molidas
- 125 gramos de azúcar glass o pulverizada

### Preparación

- Primero, batir las claras hasta que se vean espumosas, blancas y aireadas. Apartar.
- En un bowl apto para batidora colocar la manteca y la mantequilla y batir a velocidad media hasta que se incorporen completamente y se vean de un color claro (aproximadamente 3 minutos). Añadir el azúcar y batir hasta incorporar.
- Agregar el huevo entero y la yema. Batir a velocidad media hasta incorporar completamente. Sacar de la batidora y agregar las claras manualmente usando una espátula de goma y movimientos envolventes. Volver a la batidora y comenzar a agregar la harina de cucharada en cucharada hasta incorporar por completo. Incorporar las almendras molidas y seguir batiendo hasta tener una masa homogénea que no se pega a las manos.
- Envolver la masa en film plástico transparente de cocina y enfriar por 30 minutos en la nevera.
- Precalentar el horno a 170 grados centígrados. Preparar dos bandejas con papel antiadherente o vegetal, o con un mat de silicon para galletas.
- Dividir la masa en 2 y colocar una de las mitades de masa entre dos papeles vegetales o papeles de horno. Puede volverse un poco arenosa y separarse, pero si se compacta con las manos vuelve a unirse sin problemas. Con la porción de masa dentro de los dos papeles extender con la ayuda de un rodillo (los dos papeles servirán para que la masa no se pegue a la mesa ni al rodillo).
- Extender hasta alcanzar 1 cm de grosor y cortar con el cortador de galletas deseado. Colocar en una de las bandejas previamente preparadas las galletas con al menos 3 centímetros de separación. Llevar la bandeja al congelador por 10 minutos para que luego no pierdan su forma en el horno. Repetir el procedimiento de compactar, extender y cortar la masa hasta que se acabe la misma.

- Hornear de 10 a 15 minutos, hasta que se vean completamente secos y teniendo cuidado de no dejar que se doren demasiado, porque estas galletas no están supuestas a ser crocantes.
- Al sacar del horno, mientras aun están calientes las galletas, ir sumergiéndolas en el azúcar pulverizada hasta cubrirlas completamente y dejar enfriar. Servir. Deben mantenerse en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/913>