

Creador: Recetízate **Recetizador:** Elvira Bejar Al



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Baja en calorías

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

El truco de esta receta:

Añadirle a la masa unas cucharadas de almendra molida.

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 200 gr de Harina
- 100 gr de Margarina Baja en Calorías Ligeresa
- 25 gr de Azúcar Glass
- 25 gr de Edulcorante en polvo Natreen
- 25 gr de Canela molida

Preparación:

Paso 1

Extender la harina en una bandeja de horno bien seca y meterla en el horno precalentado a 160° para que se tueste ligeramente. Retirar del horno y dejar que se efríe.

Paso 2

Fundir la margarina y mezclar con la harina tostada y el resto de los ingredientes. Trabajar bien la mezcla con las manos durante unos 10 minutos.

Paso 3

Formar una bola y dejarla reposar durante 25 minutos, tapada con un paño de cocina ligeramente humedecido.

Paso 4

Dividir la pasta en 20 bolas pequeñas y darle la forma a los polvorones.

Paso 5

Colocar los polvorones sobre una placa de horno engrasada y espolvoreada con un poco de harina.

Paso 6

Poner los polvorones en el horno precalentado a 160° durante unos 30 minutos.

Paso 7

Servir espolvoreados con canela molida.