Polvorones Bajos en Calorías

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Recetízate **Recetizador:** Elemmírë Ele

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 160º 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 alos 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 160º durante unos 30 minutos.

Paso 7

Servir espolvoreados con canela molida.