

**Creador:** Recetízate **Recetizador:** Magui Cansado C



**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 enfríe.

### 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.*