

# POLVORONES DE CANELA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Noelia Montoya **Recetizador:** Yuleidi Perez



## Descripción:

SIN PALABRAS.....

**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

## Ingredientes para 6 personas :

- 250 GR. de HARINA
- 125 GR. de AZÚCAR GLAS
- 125 GR. de MANTECA DE CERDO O VEGETAL
- 100 GR. de ALMENDRAS MOLIDA
- 1 CUCHARITA de CANELA EN POLVO
- 1 CLARA DE HUEVO
- SEMILLAS DE SÉSAMO
- 75 GR. de ALMENDRAS PICADITAS

## Preparación:

### Paso 1

EN UNA SARTÉN AL FUEGO TOSTAMOS LA HARINA MOVIENDO PARA QUE NO SE QUEME Y LA DEJAMOS ENFRIAR EN UN BOL. HACEMOS LOS MISMO CON LAS ALMENDRAS, CON CUIDADO QUE SE TUESTAN MUY RÁPIDO Y DEJAMOS ENFRIAR EN EL BOL. UNA VEZ FRÍAS, AÑADIMOS EL AZÚCAR TAMIZADO, LAS ALMENDRAS PICADAS, LA CANELA Y LA MANTECA A PUNTO POMADA Y LO MEZCLAMOS TODO BIEN CON LAS MANOS HASTA CONSEGUIR UNA MASA HOMOGÉNEA. HACEMOS UN CANUTILLO CON EL DIÁMETRO QUE QUERAMOS, LO LIAMOS EN PAPEL FILM, Y REFRIGERAMOS AL MENOS 1 HORA. PRECALENTAMOS EL HORNO A 190° CALOR ARRIBA Y ABAJO. SACAMOS EL CANUTILLO Y HACEMOS DISCOS DE 1 CENTÍMETRO MÁS O MENOS, LOS DISPONEMOS SOBRE LA BANDEJA DE HORNO FORRADA CON PAPEL, UNTAMOS CON LA CLARA DE HUEVO BATIDA Y ESPOLVOREAMOS EL SÉSAMO. HORNEAMOS ENTRE 8 Y 10 MINUTOS, DEPENDE DEL GROSOR, SACAMOS Y DEJAMOS ENFRIAR SOBRE UNA REJILLA.