

## POLVORONES DE PANADERÍA

### Ingredientes:

- 300 gms de manteca vegetal
- 300 gms de azúcar
- 1 huevo
- 2 c de polvo de hornear
- 1 ½ c de bicarbonato
- ½ kg de harina
- Elegir uno de los siguientes sabores:
  - 2 cucharita de vainilla
  - 3 C de cocoa en polvo
  - 4 C de coco rallado
  - 1 C de ralladura de naranja

### Preparación:

1. Se bate en el tazón de la batidora la manteca con el azúcar. Cuando ya está cremado se agrega el huevo y se sigue batiendo. Se agregan los ingredientes secos y el sabor que se haya elegido se bate sólo a que quede todo bien integrado.
2. Se junta la masa en una bola con las manos y se forma en un cilindro largo con el diámetro que se deseen los polvorones chicos de 5 cm ó mini de 3 cms. Se cortan rebanadas con cuchillo de 1 ½ cm de ancho.
3. Se acomodan en una charola de hornear engrasada y enharinada. Se espolvorean de azúcar. Se presionan con la base de la mano para que se aplanen y queden más delgados. También se puede usar la base de un vaso.
4. Se hornean a 190°C o 375°C durante aproximadamente 20 minutos o hasta que se sientan sólidos al tacto. El tiempo varía según el tamaño y grosor de los polvorones.
5. Se sacan del horno y se dejan enfriar antes de comerlos.

**Notas:**

Los polvorones de vainilla de las panaderías llevan colorante amarillo. Si prefieres le puedes agregar unas gotas a tu gusto.

