

POLVORONES DE MANTEQUILLA

Ingredientes:

- 7 barras de mantequilla con sal (barras de 90 gms)
- 1 kilo de harina
- Azúcar para revolcar

Preparación:

1. La mantequilla se derrite a lumbre baja en una olla.
2. La harina se vacía a un tazón y se le vacía la mantequilla, mezclando con la mano hasta incorporar y formar una bola.
3. Se forman bolitas del tamaño deseado y se aplanan en la palma de la mano para que tome la forma redondeada por encima.
4. Se acomodan en charolas y se hornean a 350° F o 180°C durante 12 a 15 minutos o hasta que tomen color dorado claro.
5. Al salir del horno y aún calientes se revuelcan en un plato con azúcar. Se dejan enfriar antes de comerse.
6. Salen 100 galletas aproximadamente.