

## POLVORONES DE ALMENDRA

### Ingredientes:

- ½ kilo de harina
- 250 gms de manteca de puerco
- 250 gms de azúcar glas
- 125 gms de almendra molida sin cáscara
- 2 ½ cucharitas de Canela molida
- Azúcar glas extra para espolvorear

### Preparación:

1. Se seca la harina en el horno a 150°C durante 20 a 30 minutos o en un sartén a fuego bajo que no tome color. Se deja enfriar y se cierne.
2. En el tazón de la batidora se coloca la manteca y los 250 gms de azúcar y se bate hasta combinar. Se añade la almendra molida, la harina y la canela. Se revuelve hasta hacer una bola de masa.
3. Se extiende la masa con el rodillo a una altura de 1 1/2 a 2 cms. Se cortan círculos y se acomodan en una charola de hornear engrasada o sobre silicón o papel de hornear. También se pueden las galletas haciendo bolitas con las manos.
4. Se hornean a 180°C o 350°F durante 15 a 20 minutos hasta que se vean dorados.
5. Se dejan enfriar sobre una rejilla y se espolvorean de azúcar glas.