



POLVORONES DE NARANJA

25 piezas

Ingredientes:

- 250 g de mantequilla
- ½ taza de azúcar glass
- 1 huevo
- 1 naranja, sólo la ralladura
- ¼ de taza de jugo de naranja
- 400 g de harina de trigo
- ½ cucharadita de esencia de naranja

Horno precalentado a 190° C

Método de Preparación:

1. Bate la mantequilla junto con el azúcar glass, agrega el huevo hasta que se integre perfectamente, añade la ralladura de naranja e incorpora la harina y el jugo de naranja alternando poco a poco, agrega la esencia de naranja.
2. Sigue batiendo hasta obtener una mezcla homogénea. Extiende la mezcla con la ayuda de un rodillo en una superficie ligeramente enharinada hasta obtener un grosor de 1 cm aproximadamente, corta círculos con un cortador redondo.
3. Coloca los polvorones en una charola previamente engrasada y enharinada y hornea durante 25 minutos o hasta que estén cocidos. Ofrece espolvoreados con azúcar glass.

Tiempo de Preparación: 15 min.

Tiempo de Horneado: 25 min.

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****