



POLVORONES DE CACAHUATE

30 piezas

Ingredientes:

- $\frac{3}{4}$ taza de manteca vegetal
- 1 taza de crema de cacahuete
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar glass
- 2 tazas de harina de trigo
- 5 cucharadas de agua
- Azúcar glass para espolvorear

HORNO PRECALENTADO 160 °C

Procedimiento:

1. En la batidora, a crema la manteca vegetal. Integra la crema de cacahuete y sigue batiendo.
2. Agrega el azúcar glass y la harina. Añade el agua.
3. Estira la masa a un grosor de medio centímetro y corta los polvorones con un cortador circular de 5 cm de diámetro.
4. Coloca los polvorones en una charola enharinada y engrasada. Hornéalos por 30 minutos.
5. Enfría y espolvoréalos con un poco de azúcar glass.
6. Sirve y ofrece.

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de horneado: 30 minutos

Grado de dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***



Difícil: ****
Muy Difícil: *****