



POLVORONES DE NUEZ

15 piezas

Ingredientes:

- 500 g de mantequilla
- 2/3 de taza de azúcar
- 1 cucharada de vainilla
- 4 tazas de harina de trigo
- 240 g de nuez molida
- Azúcar para espolvorear

HORNO PRECALENTADO A 200 °C

Método de preparación:

1. Bate la mantequilla junto con el azúcar y la vainilla hasta acremar; agrega poco a poco la harina previamente mezclada con la nuez. Bate hasta obtener una pasta suave. Refrigerar por 15 minutos
2. Para dar forma a los polvorones, toma porciones de la masa del tamaño de un limón y coloca en una charola previamente cubierta con papel encerado. Aplasta ligeramente con tu mano.
3. Hornea por 20 minutos o hasta que la orilla dore ligeramente; retira del horno, deja enfriar por completo y revuelca en el azúcar. Ofrece.

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de horneado: 20 minutos

Grado de dificultad: **

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