

POLVORONES

INGREDIENTES:

- 200g de harina de arroz,
- 125g de almidón de maíz,
- 25g de harina de teff (amaranto o trigo sarraceno),
- 40g de almendras molidas,
- 80g de azúcar glass,
- 125g de manteca de cerdo,
- 60ml de anis dulce,
- Canela y goma xantana (1/4 chta)

PREPARACIÓN:

- ✓ Tostamos la harina y las almendras molidas en el horno a 130° la noche de antes durante ½ hora moviéndola cada 5 min.
- ✓ Dejamos enfriar toda la noche.
- ✓ En el cuenco de la harina, hacemos un volcán y ponemos el resto de ingredientes. Amasamos con las manos hasta que esté todo bien integrado. Debe quedar una masa fina que no esté seca ni se desmorone; De lo contrario, hay que añadir un poco de liquido: anís, leche o agua.
- ✓ Dejamos reposar la masa cubierta en el frigorífico durante ½ hora.
- ✓ Sacar del frigorífico y extender la masa con ayuda del rodillo entre dos laminas de film transparente o papel de horno. Debe quedar de unos 2 cm de gruesos.
- ✓ Formamos los polvorones con ayuda de un cortador redondo.
- ✓ Mientras, encendemos el horno a 200°
- ✓ Pintamos con huevo y espolvoreamos con ajonjolí o canela (al gusto).
- ✓ Introducimos la bandeja en la parte más alta del horno y ponemos posición grill (sin ventilador).
- ✓ **Dejamos durante unos 7-10 min, no más que se secan**
- ✓ Sacamos del horno y dejamos enfriar en rejilla.

MANTECADOS

INGREDIENTES:

- 100g de harina de arroz,
- 130g de almidón de maíz,
- 1 pizca de goma xantana,
- 80g de azúcar molido,
- 100g de manteca de cerdo,
- 1 huevo,
- Azúcar glass para decorar
- **Diferentes sabores:**
- 1 chta de canela,
- Ajonjolí,
- La ralladura de ½ limón,
- Coco rallado
- 50g de almendra molida y tostada.

PREPARACIÓN:

- ✓ Tostar la harina bien en el horno o en una sartén.
- ✓ Mientras se enfría, mezclamos los demás ingredientes.
- ✓ Añadimos la harina ya fría y mezclamos bien.
- ✓ Dejamos enfriar la masa en el frigorífico.
- ✓ Formamos los mantecados con el molde. Pintamos con huevo y decoramos
- ✓ Procedemos para hornearlos de la misma manera que los anteriores.
- ✓ Decoramos.

* Para hacerlos de almendra, hay que quitar 30g de almidón y añadir 50g de almendras.

SUSTITUTOS:

DEL HUEVO :

En 70 gramos de agua bien caliente se disuelve bien media cucharadita de café (1-2 gramos) de goma xantana. Debe quedar como aspecto de chicle.

DEL AZÚCAR :

He probado las recetas con edulcorante en polvo; yo puse 8 sobres (Marca Hacendado) por 100 gramos de azúcar, para otras marcas habrá que ajustar cantidades.

MÁS TRUCOS:

10 gr. más de harina, o 10 gramos menos de manteca puede dar lugar a una masa menos manejable e incluso arenosa. Para ayudarme en el amasado y formado de los polvorones mezclo la masa cuando la harina tostada aún esta caliente.

Si aún así os cuesta amasar y la mezcla está muy arenosa, o se os ha enfriado, calentadla entre las manos unos minutos.

Ayudará.

❄ **Se pueden envolver en papel seda**