

Polvorones

Mantecados



СЕЗОН 3, ЕПИЗОД 19
ДИМИТЪР ШОПОВ

Продукти

- 1 кг бяло брашно (изпечете го в тава на 150 градуса за 30 минути, след което го пресейте)
- 500 гр качествена свинска/патешка мас (на стайна температура)
- 500 гр пудра захар (пресята, за да няма бучки)
- 250 гр бадемово брашно (запечете в тавичка на 200 градуса за 5 минути, внимавайте да не изгори)
- 1 ч.л. канела на прах

Приготвяне

Смесете масата и пудра захар с миксер, после добавете брашното от бадеми и канелата. Когато стане хомогенна смес, добавете малко по малко бялото брашно и размесете до пълното съединяване. Може да оставите готовото тесто в хладилник за 30 минути, за да стегне и да се работи по-лесно.

Разточете с точилка тестото до дебелина 1 пръст и с помощта на сладкарски формички изрежете кръгове с диаметър 4-5 см. Леко притиснете кръговете, за да получите характерната за полвороните леко овална форма.

След като оформите полвороните, изпечете ги върху тава с хартия за печена в предварително загрята на 200 градуса фурна за 10-15 минути.

ВАЖНО: Изчакайте да изстинаат напълно, защото изгарянето с горещ polvorón е много болезнено.

След като изстинаат напълно, поръсете полвороните с пудра захар.