POLVORONES DE NAVARRA

| Precalentar el norno a 180° | \bigcirc | |
|---|------------------|---|
| Extender la harina en la bandeja y tostarla en el horno (15 minutos) | Ŏ | Remover la harina cada 5 minutos para evitar que se queme |
| Dejar enfriar la harina antes de mezclar con el resto de ingredientes | Ŏ | |
| Rallar el limón | Ŏ | |
| Calentar un poco la manteca de cerdo para que ablande | Ŏ | |
| Mezclar todos los ingredientes y amasar hasta formar una masa homogénea | Ŏ | |
| Extender la masa formando un rectángulo con el rodillo, que enharinaremos un poquito para evitar que se pegue, y dejar la masa de 1 centímetro y medio de grosor. | Ŏ | |
| Ir cortando con un vaso, e ir colocando en la bandeja de horno sobre papel vegetal. | Ŏ | |
| Meter en horno precalentado a 200º durante 15 minutos. | Ŏ | |
| Sacar del horno y dejar enfriar completamente en la bandeja, ya que son muy frágiles y si se manejan en caliente, pueden romper. | Ŏ | |
| Una vez fríos, se espolvorean con azúcar glasé | Ŏ | |
| LISTO PARA SERVIR | $\dot{\bigcirc}$ | |



INGREDIENTES (30 polvorones):

500 g. harina de repostería 125 g. almendras molidas 125 g. azúcar glasé 250 g. manteca de cerdo 1 huevo 1 limón