

Polvorones de chocolate

INGREDIENTES (Para 16 unidades):

- 250 gr de harina de repostería
- 50 gr de almendra molida
- 60 gr de azúcar glas (*y un poco más para espolvorear*)
- 120 gr de manteca de cerdo
- 25 gr cacao puro en polvo
- ½ cucharadita de canela molida
- 1 pellizco de sal
- 2 cucharadas de granillo de almendra

PREPARACIÓN:

1. **Pre calentamos el horno a 130°C**
2. Tostamos la harina y la almendra en el horno durante **30 min a 130°C**, removiéndolo de vez en cuando. **Retiramos del horno y dejamos reposar de un día para el otro.**
3. Ponga la mezcla reservada en el vaso y tamice **10 seg/giro invertido/vel 5**.
4. Añada el azúcar glas, la manteca, el cacao, la canela y la sal. Programe **5 seg/vel 5**.
5. Agregue el granillo y amase **15 seg/vel 6**.
6. Retire la masa del vaso y forme un cilindro, envuélvalo en papel film transparente y déjelo reposar durante un par de horas en el frigorífico hasta que haya endurecido.
7. **Pre caliente el horno a 180°C**. Cortamos el cilindro en *rebanadas de 1,5 cm* de grosor y colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.
8. **Hornee durante 10-15 min a 180°C** (*o hasta que veamos que empiezan a grietarse*). Retire del horno y deje enfriar completamente. Espolvoree con azúcar glas por encima.

NOTA: Podemos envolverlos individualmente en papel de seda o conservarlos en un recipiente hermético.

