

TORTAS DE POLVORON



INGREDIENTES: 250 gr. de harina de repostería sin gluten · 125 gr. de manteca de cerdo · 100 gr. de azúcar · 75 gr. de almendras crudas molidas · 1 yema de huevo · la piel de $\frac{1}{2}$ limón (sólo la parte amarilla).

ELABORACIÓN

Se ponen en un boll la ralladura de limón, junto con el azúcar molida y las almendras y se liga todo. Agregar las yemas de huevo, la manteca y la mitad de la harina. Se amasa ligeramente. Añadir el resto de la harina y amasar todo muy bien ayudándonos de una espátula hasta lograr una masa fina y homogénea, que se deja reposar un mínimo de 15 minutos en la nevera.

Estirar la masa entre dos láminas de plástico o papel vegetal dejándolas de $\frac{1}{2}$ centímetro de grosor y cortar las tortas con un cortapastas.

Colocar las tortas en una placa de horno cubierta de papel antiadherente. Hornear de 10 a 15 minutos a 180°. Dejar enfriar y espolvorear con azúcar molida.