



## POLVORONES

### Ingredientes:

- 200 g de mantequilla
- 1 ½ tazas de azúcar
- 1 ¼ taza de harina de trigo
- 2 cucharaditas de canela molida

Horno Precalentado a 180°C

### Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega el azúcar e incorpora poco a poco la harina previamente cernida con la canela, sigue batiendo hasta obtener una pasta uniforme y lisa. Deja reposar durante 1 hora en el refrigerador dentro de un recipiente tapado.
2. Toma pequeñas porciones de la pasta, forma bolitas y aplánalas ligeramente. Colócalas en una charola previamente cubierta con papel encerado. Hornea durante 20 minutos o hasta que doren ligeramente retira del horno y deja enfriar por completo.
3. Ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	20 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	40 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Fácil
<b>Porciones:</b>	6