



POLVORONES DE NUEZ

Ingredientes:

500 g de mantequilla
2/3 de taza de azúcar
1 cucharada de vainilla
4 tazas de harina de trigo
240 g de nuez molida
Azúcar para espolvorear

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla junto con el azúcar y la vainilla hasta acremar agrega poco a poco la harina previamente mezclada con la nuez. Bate hasta obtener una pasta suave. Refrigerera por 15 minutos.
2. Para dar forma a los polvorones, toma porciones de la masa del tamaño de un limón y coloca en una charola previamente cubierta con papel encerado. Aplasta ligeramente con tu mano.
3. Hornea por 20 minutos o hasta que la orilla dore ligeramente retira del horno, deja enfriar por completo y revuelca en el azúcar. Ofrece.

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de Horneado:	20 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	15 piezas