



Polvorones sevillanos

RECETARIO REPOSTERÍA



Chango

POR OSVALDO GROSS • #OSWALD TOUR

INGREDIENTES



POLVORONES

- 300 g de harina 0000
- 100 g de **almidón de maíz Chango**
- 200 g de grasa fina de cerdo o manteca
- 200 g de **azúcar impalpable Chango**
- 1 cucharada (de café) de **canela en polvo Chango**
- 150 g de almendras procesadas finas
- 2 cucharadas (de té) de licor de anís o ron

MANTECADOS DE ACEITE DE OLIVA

- 200 g de harina 0000
- 100 g de **almidón de maíz Chango**
- 150 g de almendras procesadas
- 150 g de **azúcar impalpable Chango**
- 1 cucharada (de té) de **canela en polvo Chango**
- 1 cucharada (de té) de semillas de sésamo
- 150 g de aceite de oliva virgen extra
- Ralladura de medio limón

PREPARACIÓN



POLVORONES

Colocar la harina, el **almidón de maíz Chango** y las almendras en una placa para horno formando una capa fina • Poner en horno a 180°C hasta lograr un color dorado parejo, sin quemarse • Enfriar bien • Batir la manteca o grasa de cerdo pomada con el **azúcar impalpable Chango**, la **canela en polvo Chango** y el licor • Luego incorporar la mezcla de harina • Tomar la masa y estirlarla de 1 a 2 cm de espesor • Enfriar en heladera por una hora • Cortar los polvorones de 3 o 4 cm de diámetro • Poner en una placa y hornear a 180°C por 15 a 20 minutos • Retirar del horno y cuando estén fríos pasar por el **azúcar impalpable Chango**.

MANTECADOS DE ACEITE DE OLIVA

Colocar la harina y el **almidón de maíz Chango** junto con las almendras a tostar en el horno a 180°C • Cuando esté dorado retirar y enfriar • Tostar las semillas de sésamo por separado • Una vez fríos esos ingredientes, colocar en un bol y unir el resto de los ingredientes • Tomar la masa • Enfriar por una hora • Estirar de 1 a 2 cm de espesor • Hornear a 180°C por 10 a 12 minutos • Se pueden espolvorear con semillas de sésamo antes de hornear.

