



## polvorones

Ingredientes para 24 unidades:

- 378 gr de harina
- 180 gr de manteca de cerdo
- 75 gr de azúcar
- 110 ml de anís dulce
- 1 cucharadita de canela

Preparación:

Tamizamos la harina y la tostamos en la bandeja del horno a 180° durante 30 minutos, moviendo cada 5 minutos para que no se quemé. Dejamos templar.

Batimos la manteca con el azúcar. A continuación añadimos la canela y el anís.

Por último y en tres veces, añadimos la harina tostada. Formamos una bola y dejamos reposar durante 30 minutos.

Entre dos láminas de papel de hornear estiramos la masa dándole un grosor de 1 centímetro. Cortamos dándole la forma que más nos guste.

Horneamos a 180° (yo con aire) durante 13-15 minutos.

Dejamos enfriar de un día para otro antes de envolver.

[Con las zarpas en la masa](#)