

Polvorones

de traditionele kerstkoekjes uit Almería



GEBAK



BEREIDINGSTIJD

Vorbereiding: 15 minuten
Baktijd: 2x 15 minuten



VOOR 30 KOEKJES

Ingrediënten

- 150 gr gemalen amandelen
- 280 gr bloem
- 180 g varkensvet of boter
- 100 gr poedersuiker
- 1 theelepel gemalen kaneel
- 2 theelepels fijngehakte amandelen

Toebereding

1. Verwarm de oven voor op 170°C.
2. Strooi de gemalen amandelen en de bloem op een bakplaat en laat ze gedurende 15 minuten in de oven roosteren, waarbij je ze af en toe eens moet omdraaien.
3. Haal de bakplaat uit de oven en laat het mengsel afkoelen.
4. Meng het varkensvet (of de boter) met de poedersuiker, de kaneel, de fijngehakte amandelen en het amandel-bloem-mengsel en kneed vervolgens de deeg zo'n 5 minuutjes.
5. Rol de massa uit op een met bloem bestoven oppervlakte tot een dikte van 2 cm en steek er ronde koekjes uit, die je een licht ovale vorm geeft.
6. Bak op een bakplaat in 14 minuten goudbruin.

Tip

Traditioneel worden de polvorones met poedersuiker bestrooid nadat ze zijn afgekoeld.

¡Qué proveche!

