

## POLVORONS

### INGREDIENTS:

380 gr de farina

150 gr de mantega de porc

170 gr de sucre glass

190 gr de pols d'ametlla

Ratlladura de llimona

25 gr d'ametlla en gra

Un pessic de canyella

Un pessic de sal

### PREPARACIÓ:

Torrar la farina i l'ametlla per separat, posem la farina en una safata de forn i la introduïm al forn calent a 180 ° durant 12 minuts, i cada 3 o 4 minuts barrejar la farina, fer el mateix amb la pols d'ametlla i els grans, amb molt de compte de no torrar en exes, barrejar tot i deixar refredar. Barrejar la resta d'ingredients fins aconseguir una massa, estirar amb un corró i amb ajuda d'un talla pastes donar-los forma, posar en una safata sobre paper vegetal, introduir el forn calent a 180 ° durant 10 o 12 minuts, retirar, deixar refredar i empolvorar amb sucre glass.

Bon profit

Antonia

