

- Polvorones de canela -



INGREDIENTES

- 2 3/4 TAZAS DE HARINA
- 1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR
- 1/2 CUCHARADITA DE SAL
- 1 1/4 TAZAS DE MANTECA SUAVIZADA
- 2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- 2 HUEVOS
- 2 CUCHARADITAS DE VAINILLA MOLINA

- 1 CDA DE CANELA EN POLVO
- AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO PARA DECORAR

PROCEDIMIENTO

- PRECALENTAR EL HORNO A 180°C.
- MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES EN UN BOL Y AMASAR HASTA QUE SE MEZCLEN BIEN.
- FORMAR BOLITAS DE MASA AYUDÁNDOSE DE UNA CUCHARA PARA MEDIR LAS PORCIONES Y ASÍ TODOS QUEDEN IGUALES.
- COLOCAR EN UNA BANDEJA Y HORNEAR POR UNOS 7 A 10 MINUTOS O HASTA QUE EMPIECEN A PONERSE DORADOS.
- RETIRAR DEL HORNO Y DEJAR ENFRIAR COMPLETAMENTE.
- CUBRIR CON AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO.