

POLVORONES DE AVELLANA

POLVORONES DE AVELLANA



Todas las navidades me da por avasallar a la familia con un dulce en particular con mis útiles de cocina. Las navidades pasadas me lancé de cabeza a hacer turrón. Este año, sin embargo, a parte del turrón, mi cerebro de azúcar escogió elaborar polvorones como un poseso (soy el terror calórico de la familia).

Ya había colgado anteriormente receta de polvorones de canela, así que para variar un poco y teniendo en cuenta la gran cantidad de avellana de casa que tenemos decidí probar a hacer los de avellana. Me gustó mucho el resultado y eso es lo peor que le puede pasar a una adicta de la repostería. Puedo bautizar estas navidades como las navidades del "polvorón".

Son muy sencillos de elaborar, solo se trata de mezclar ingredientes

hasta conseguir una masa de color tierra, pringosa (pero no en exceso), enfriar un poco la masa en nevera para poder trabajar con ella, darles forma y hornear. Lo único que hay que tener en cuenta es que los polvorones son muy delicados (se deshacen con solo mirarlos), entonces hay que trasladarlos a la bandeja con suma delicadeza y después del horneado no manipularlos hasta que estén bien fríos.

A la hora de darles forma, podemos utilizar el corta-pastas (o varios de ellos) que tengan el grosor que mas nos apetezca, y si tenéis alguno con forma navideña , mejor que mejor. Una vez que los polvorones están preparados si queremos que aguanten bastantes días es muy sencillo si los metemos en las típicas latas de pastas o cualquier recipiente que cierre herméticamente.

INGREDIENTES

(Para 20 unidades de tamaño estandar)

- 500 g de harina de trigo.
- 250 g de avellana tostada.
- 220 g de azúcar glass (con thermomix la normal).
- 190 g de manteca de cerdo.
- 60 ml de aceite de oliva.
- Canela molida.

DE FORMA TRADICIONAL

Elaborar estos polvorones con nuestras manos no es tarea difícil. Solo se trata de mezclar ingredientes y con un corta-pastas darles forma. ¿Suena sencillo, verdad? Pues si ya tenéis todos los ingredientes a mano vamos a ver como encaminarlos hacia el horno fácilmente.

ELABORACIÓN

1. En primer lugar debemos de tener todos los ingredientes a punto para elaborar la masa. Comenzaremos preparando la avellana y la

harina. Si la avellana esta entera, debemos quitarle los cascos y hornearla a 180° unos 20 minutos o hasta que la pielecilla se empiece a desprender. Dejamos que enfríe un poco y le quitamos la piel. Por otro lado, debemos extender la harina en la bandeja de horno y hornearla unos 30 minutos a 200° revolviéndola de vez en cuando. Una vez dorada dejamos que enfríe. Recomiendo preparar la avellana y la harina el día antes de elaborar los polvorones para que ambas estén bien frías.

2. Ahora que tenemos todos los ingredientes listos comenzamos con la elaboración. Sobre la mesa vertemos la harina ,la manteca de cerdo y el aceite y con las manos vamos mezclando bien hasta unificarlo todo.
3. Añadimos la avellana triturada sobre la mezcla (debemos triturarla con un robot de cocina o molinillo), el azúcar glass y la canela y seguimos mezclando con las manos e integrando todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea que debe quedar pringosa pero no en exceso. Formamos una bola con la ayuda extra de un poco de harina, la enfilmamos y la llevamos una hora mínimo a la nevera.
4. Pasado el tiempo oportuno sacamos la masa de la nevera y sobre la mesa enharinada la extendemos con un rodillo al grosor que mas nos apetezca (sobre unos 2 cm esta bien). Con la ayuda de un corta-pastas vamos cogiendo las piezas y las posamos sobre la bandeja del horno con delicadeza y sin necesidad de dejar mucho espacio entre ellas ya que no van a aumentar de tamaño.
5. Horneamos los polvorones a 180° colocando la bandeja en la tercera rejilla empezando por abajo unos 15 minutos o hasta que doren por arriba y luego los sacamos y sin cambiarlos ni tocarlos dejamos que enfríen primero.
6. Una vez fríos podemos espolvorearlos con azúcar glass y traspasarlos a un recipiente. Si queremos conservarlos aguantan muchos días dentro de cualquier lata o envase que cierre herméticamente.

CON THERMOMIX

Con thermomix, una vez que tenemos la avellana ya tostada, elaborar la masa de los polvorones va a ser pan comido. Escogemos el cortapastas que más nos guste para darle forma a las piezas (podemos aprovechar si tenemos alguno con forma navideña) y nos ponemos manos al polvorón.

ELABORACIÓN

1. Lo primero de todo antes de empezar la receta es tener los ingredientes dispuestos. Como la avellana la necesitamos pelada y tostada, si la tenemos entera debemos prepararla. Quitamos los cascos y la horneamos a 180º unos 20 minutos o hasta que la pielecilla empiece a desprenderse. Dejamos que enfríe un poco y le quitamos la piel.
2. Otro de los ingredientes que necesitamos antes de ponernos a elaborar la masa es la harina, pero tostada. Para ello la introducimos en la thermo y programamos 30 minutos a 100º en velocidad 4. Una vez lista la llevamos a un recipiente y dejamos que enfríe (al igual que al tostar la avellana recomiendo hacerlo el día antes para que ambas estén frías al utilizarlas).
3. Una vez que la harina y la avellana están frías podemos comenzar a elaborar la masa. Introducimos en la thermo el azúcar y lo convertimos en glass triturando 30 segundos en velocidad progresiva 6-10.
4. Añadimos la avellana tostada y trituramos 30 segundos en velocidad 6.
5. Agregamos la manteca (temperatura ambiente), el aceite y la canela y mezclamos 10 segundos en velocidad 5.
6. Añadimos la harina y damos varios golpes de turbo para que la masa mezcle bien. Nos ayudamos de la lengua para bajar los restos de los laterales. Sacamos la masa sobre la mesa y con las manos terminamos de mezclar bien y hacemos una bola. La masa debe estar pringosa, así que nos ayudaremos de un poco de harina para darle forma sin que se nos pegue. Enfilmamos la bola y la llevamos una hora mínimo a la nevera.
7. Sacamos la bola de polvorón de la nevera y sobre la mesa

enharinada vamos a ir extendiéndola con un rodillo al grosor que mas nos apetezca para darle forma (sobre unos 2 cm esta bien).

8. Cogemos el corta-pastas que hayamos escogido para darle forma y vamos calcándolo sobre la masa. Pillamos las piezas con cuidado porque se deshacen fácilmente y las llevamos a la bandeja de horno (no es necesario dejar mucha separación entre ellas ya que el tamaño no se modificará). Colocamos la bandeja en la tercera rejilla empezando por abajo y horneamos unos 15 minutos a 180º o hasta que doren por arriba.
9. Sacamos la bandeja y no tocamos los polvorones hasta que enfríen. Cuando esto suceda podemos espolvorear por encima un poco de azúcar glass y colocarlos en otro recipiente. Así de sencillo obtenemos nuestros polvorones caseros de avellana. Si queremos conservarlos aguantan muchos días en cualquier lata o envase que cierre herméticamente.

Si os ha gustado la receta y os apetece, podéis seguirme en mis otras redes sociales:

<https://www.instagram.com/almudenaalvarezperez/>

<https://www.facebook.com/midulcepecado4/>