

# POLVORONES DE CANELA

## *POLVORONES DE CANELA*



Ahora que se acercan las fechas navideñas, (ya están a la vuelta de la esquina), ¿que es de las primeras cosas que se os vienen a la cabeza relacionadas con estas fiestas? ¿Os sucede como a mi?

En mi cerebro se empiezan a acumular un montón de imágenes y el estomago parece que comienza ya a hacer un hueco extra para la que se avecina. Me veo rodeada ya de turrónes, polvorones, mazapanes, roscones, rosquillas, peladillas y un montón de dulces más característicos de la navidad. Tengo que decir en mi defensa, que no es solo porque sea una glotona, sino porque ya desde bien temprano sucumbo como muchos de vosotros a la publicidad que se emite por todos los medios y sobre todo a esas largas estanterías del supermercado o tienda de barrio que parecen de otro planeta, con sus papeles brillantes y sus mensajes subliminales de “ahora es el momento, debes

introducirme en el carro´´.

Pues bien, ya de pecar vamos a hacerlo poco a poco, intentando no atiborrarnos pero si disfrutando de lo que nos llevamos al paladar. ¿Y que mejor que recetas caseras sin conservantes químicos? Dentro de lo que cabe intentemos comer de forma sana. Para ello la primera receta que he elegido para estas festividades es la de los polvorones de canela.

¿Os gustan? ¿Sois de los que cuando cogéis una caja variada lo primero que hacéis es coger el polvorón de canela, estrujarlo entre las manos y saborearlo poco a poco? Pues si es así, esta receta os encantará. Podéis hacer masa de polvorón tanta como queráis, os puedo asegurar que salen espectaculares. El proceso es muy sencillo y podéis disfrutar haciéndolos con los más peques, dándoles la forma que queráis con los moldes que mas os gusten. Atentos y no perdáis ojo...

## **INGREDIENTES**

(Para 25 unidades de tamaño bien proporcionado aproximadamente)

- 900 g de harina.
- 250 g de azúcar glasé.
- 420 g de manteca de cerdo.
- 10 g de levadura en polvo.
- 10 g de canela molida.

## **DE FORMA TRADICIONAL**

Como vais a comprobar ahora mismo la elaboración es muy sencilla. Solo precisáis de los ingredientes necesarios, un rodillo para estirar la masa , papel sulfurizado o de horno para cubrir las bandejas antes de hornear y los corta-pastas o moldes de galleta que más os gusten para darles forma a los polvorones. Si los vais a envolver para regalar en papel de seda os recomiendo utilizar el corta-pastas redondo, con la forma que arriba en la foto puede apreciarse. Si los vais a servir

sobre una bandeja o plato y queréis que luzcan más hay muchos moldes con formas navideñas que podéis encontrar en estas fechas y les darán un toque muy chic.

## **ELABORACIÓN**

1. Lo primero de todo que vamos a hacer es coger una bandeja del horno y extender toda la harina para dorarla un poco. Para ello la introducimos una media hora a 150º removiéndola de vez en cuando. Para hacer la masa tenemos que dejar enfriar luego la harina, por lo tanto si queremos dorarla el día anterior para no tener esperas podemos, sino esperamos hasta que enfríe lo suficiente.
2. Una vez que tenemos la harina fría hacemos un volcán sobre la mesa de trabajo con ella, creamos un hueco en el centro e introducimos el resto de ingredientes, la manteca cortada en trozos, el azúcar glasé, la levadura y la canela. Trabajamos la mezcla con las manos hasta integrar bien todos los elementos de manera que podamos obtener una masa homogénea de color caramelo claro. Cuando este bien mezclado formamos una bola redonda con la masa y la enfilmamos. La llevamos una hora a la nevera.
3. Una vez que tenemos la masa fría la sacamos de la nevera. Enharinamos la mesa superficialmente y extendemos la masa con un rodillo de forma uniforme hasta que tenga un grosor de un centímetro aproximadamente. Debemos de tratarla con delicadeza puesto que es una masa que fácilmente se rompe o modifica. Podemos echar un poco de harina también por encima para que a la hora de cortar las piezas no se nos peguen a los moldes y se desprendan bien.
4. Cubrimos una bandeja con papel de horno. Cogemos el cortapastas que vamos a utilizar y vamos recortando las figuritas de una en una, cogiéndolas con delicadeza y posándolas sobre la bandeja. Dejaremos un poco de espacio entre cada una para que no se peguen. Los recortes de la masa que sobren volvemos a juntarlos y a estirar para repetir el proceso hasta que terminemos toda la masa.
5. Horneamos las piezas a 200º unos 20 minutos aproximadamente. Si

vamos a utilizar mas de una bandeja yo prefiero no ponerlas a la vez sino de una en una. Una vez listos los polvorones los dejamos enfriar y espolvoreamos con azúcar glasé por encima . Los podemos pasar a un plato o bandeja o bien envolverlos en papel de seda para regalar.

## **CON THERMOMIX**

Con la thermomix podemos obtener la masa de polvorón de la forma más sencilla, en tan solo unos pasos la tenemos lista para estirar y recortar en piezas. Solo hay que enchufar la maquina y manos a la obra...

### **ELABORACIÓN**

1. En primer lugar vamos a dorar toda la harina, para ello la introducimos en la thermo unos 30 minutos a 100º en velocidad 4 sin el cubilete. Pasado este tiempo la retiramos a un bol y dejamos que enfríe. Para obtener la masa la harina debe estar fría , por lo tanto sino queremos esperar hasta que enfríe podemos dorarla el día anterior, eso ya va al gusto de cada uno.
2. Introducimos en la thermo el azúcar y le damos unos golpes de turbo hasta reducirlo a glasé. Añadimos después la manteca de cerdo, la levadura, la canela y la harina (una vez que se haya enfriado). Mezclamos todos los ingredientes durante un minuto en velocidad 7. Pasado el minuto comprobamos que este bien mezclado y sino lo ponemos unos segundos más hasta que obtengamos una mezcla homogénea de color caramelo claro.
3. Volcamos la mezcla sobre la mesa, hacemos una bola con ella, la enfilmamos y la llevamos a la nevera una hora.
4. Una vez que tenemos la masa fría procedemos a estirla con el rodillo sobre la mesa a un centímetro de grosor aproximadamente. Os aconsejo que extendáis un poco de harina antes de estirar y por encima de la masa después, a la hora de recortar. Ponemos papel de horno sobre una bandeja. Cogemos un

corta-pastas, (en esta época tenemos gran variedad con formas navideñas si nos apetece hacerlos diferentes) y vamos recortando figuritas y colocándolas un poco separadas sobre la bandeja. Debemos tratar las figuras con cuidado puesto que la masa se quiebra fácilmente. Horneamos cada bandeja unos 20 minutos a 200°. Una vez listos dejamos enfriar los polvorones y luego tamizamos sobre ellos un poco de azúcar glasé. Si los vamos a regalar los envolvemos en papel de seda y si lo queremos servir sobre un plato o bandeja los traspasamos con delicadeza para mantener bien la forma. Así de fácil obtenemos unos ricos polvorones para sorprender en estas fechas venideras...

Podéis seguirme si os apetece en mis otras redes sociales:

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

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