

POLVORONES DE NUEZ



¿Sabéis porque a los polvorones los llamamos así? Pues la respuesta es muy sencilla, porque al comer uno de estos dulces se nos deshace en la boca igual que si fuera polvo. ¿Qué curioso verdad? Siempre los hemos llamado de ese modo y nunca he relacionado conceptos. Lo único en lo que pienso cuando escucho la palabra polvorón es en la Navidad, en las fiestas señaladas que requieren de algún aperitivo o postre tal como este. ¿Y de que está compuesto el polvorón?

Si consultamos cualquier diccionario, tal como la Wikipedia, nos lo va a definir como una torta pequeña , compuesta por harina, manteca y azúcar principalmente, cocida al horno y que al comerla se nos deshace en la boca como si fuese polvo. Ahora bien, esta es una definición muy básica. ¿Y eso por qué? Pues porque si nos centramos en los ingredientes podría haber muchas variantes. Por ejemplo tenemos los polvorones de canela, de limón, de chocolate, de avellana, un largo etc. y cada uno lleva sus componentes. Eso sí, la forma de elaborarlos

siempre es muy similar.

Si queremos crear polvorones de la nada es muy sencillo, basta con tener los ingredientes necesarios. Preparamos la masa, la dejamos enfriar un poco en nevera, la extendemos con el rodillo y luego vamos a lo más divertido, a jugar con el corta-pastas. Este paso es una actividad en la que pueden intervenir los más pequeños de la casa, pues no deja de ser una manualidad de las que más les gustan, sustituyendo la plastilina por la masa de polvorón. Una vez recortadas las piezas las horneamos unos minutos y ya tenemos estos dulces listos para sorprender.

Esta Navidad os traigo una receta de polvorones de nueces. Tenéis más variedad en la web, en la que se encuentran también los polvorones de canela y los de avellana. Posteriormente iré añadiendo más. Poco a poco espero que el índice de recetas navideñas vaya creciendo y que al menos alguna cumpla alguna de vuestras expectativas en los motores de búsqueda cuando queréis hacer algún tipo de postre por estas fechas. Si tenéis mucho excedente de nuez o simplemente os gustan mucho con un poco de chocolate que he añadido a la masa veréis que el resultado va a ser de lo más óptimo. No os entretengo más y os animo a seguir leyendo.

INGREDIENTES

(Para 15-20 piezas de polvorón).

- 500 g de harina de trigo.
- 250 g de nueces peladas.
- 220 g de azúcar glass (normal para la thermomix).
- 40 g de cacao.
- 190 g de manteca de cerdo.
- 60 ml de aceite de oliva.
- Canela molida.

DE FORMA TRADICIONAL

Vamos a elaborar la masa de los polvorones y luego a darles forma de la manera mas sencilla. Lo único que debemos de tener en cuenta es que la manteca de cerdo debe de estar a temperatura ambiente y tanto la harina como las nueces debemos tostarlas y utilizarlas una vez que hayan enfriado. Dicho esto ahí van todos los pasos al detalle.

ELABORACION

1. En primer lugar vamos a tostar la harina . Para ello precalentamos el horno a 200°. Extendemos toda la harina por la bandeja del horno y la horneamos durante 30 minutos revolviéndola un poco de vez en cuando. Pasado este tiempo la retiramos de la bandeja y dejamos que enfríe.
2. Ahora vamos a tostar las nueces. Bajamos el horno a 180° y extendemos todas las nueces por la bandeja. Horneamos solamente durante diez minutos ya que tuestan muy deprisa. Pasados los 10 minutos retiramos las nueces y dejamos que enfríen.
3. Sobre la mesa donde vamos a trabajar vertemos la harina, el cacao, la manteca de cerdo (a temperatura ambiente) y el aceite y con las manos vamos mezclando todo hasta unificarlo bien.
4. Trituramos las nueces con un molinillo o robot de cocina y las añadimos a la mezcla junto con el azúcar glass y la canela. Con las manos seguimos integrando todos los ingredientes hasta obtener una masa redonda, pringosa, pero no en exceso. Formamos una bola con la ayuda extra de un poco de harina, la enfilmamos y la llevamos una hora a la nevera.
5. Pasada la hora (la masa ya habrá endurecido lo suficiente), espolvoreamos un poco de harina sobre la superficie de la mesa y con el rodillo vamos a ir extendiéndola al grosor que mas nos apetezca (unos 2 cm estará bien). Cogemos el corta-pastas que hayamos escogido y vamos calcándolo sobre la masa y creando piezas de polvorón. Las iremos extendiendo con delicadeza sobre la bandeja de horno forrada con el papel adecuado sin necesidad de dejar separación entre ellas, ya que el tamaño no se va a

modificar.

6. Horneamos los polvorones a 180° durante 15 minutos y posteriormente los dejamos enfriar sin manipularlos. Una vez que estén fríos podemos espolvorearlos con un poco de azúcar glass por encima y moverlos al emplazamiento donde los vamos a colocar. Si los queremos mantener durante días intactos podemos guardarlos en las típicas cajas de las pastas o envases de cierre hermético. De esta manera ya tenemos listos nuestros propios polvorones de nueces para disfrutar durante la navidad.

CON THERMOMIX

Con la ayuda de la thermo vamos a obtener de manera rápida la masa de los polvorones. Después dejamos que repose un poco en nevera y nos ponemos a la tarea con el corta-pastas. Esta receta apenas lleva tiempo de elaboración y el resultado no os va a defraudar.

ELABORACION

1. Antes de comenzar con la elaboración de la masa debemos de tener tanto la harina como las nueces tostadas. Para ello en primer lugar vamos a tostar la harina con la ayuda de la thermo. La introducimos dentro y programamos 30 minutos a 100° en velocidad 4. Una vez tostada la reservamos y dejamos que enfríe.
2. Calentamos el horno a 180° y tostamos las nueces unos 10 minutos. Una vez fuera del horno dejamos que enfríen por completo.
3. Cuando la harina y las nueces esten frías comenzamos a elaborar la masa. Introducimos en la thermo el azúcar y la trituramos 30 segundos en velocidad progresiva 6-10 hasta convertirlo en glass.
4. Agregamos las nueces y trituramos 30 segundos en velocidad 6.

5. Añadimos la manteca (a temperatura ambiente), el aceite y la canela y mezclamos 10 segundos en velocidad 5.
6. Incorporamos la harina y el cacao en polvo y le damos varios golpes de turbo hasta que la masa mezcle bien. Nos ayudamos de la lengua para bajar los restos de los laterales y que todo quede incorporado. Sacamos la masa sobre la mesa y con las manos acabamos de integrarla y hacemos una bola con ella ayudándonos con un poco de harina si está demasiado pringosa. La enfilmamos y la llevamos una hora a la nevera.
7. Una vez que la masa ha enfriado lo suficiente enharinamos la mesa de trabajo y la extendemos con el rodillo al grosor deseado (sobre 2 cm esta bien). Cogemos un corta-pastas y recortamos las piezas de polvorón hasta terminar toda la masa. Las colocamos con delicadeza en la bandeja del horno sobre el papel adecuado, no es necesario dejar mucha separación entre ellos ya que el tamaño no se modificará.
8. Horneamos a 180º sobre 15 minutos y una vez fuera del horno dejamos que enfríen sin manipularlos. Cuando estén fríos del todo ya podemos colocarlos sobre una fuente o donde mas nos apetezca. Si queremos que se conserven intactos durante días podemos guardarlos en las típicas latas de galletas o en cualquier 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/>