



Receta: Coste aproximado 1.00€

Polvorón de café y cacao



Tipo de plato:

Recetas de postres



Ingrediente principal:

Dulce



Calorías:

Media



Dificultad:

Media



Tiempo preparación:

35 mins

Ingredientes para...

1 ración

- 31.25 g** Mantequilla
- 22.5 g** Harina de almendra
- 31.25 g** Azúcar glass
- 50 g** Harina (Tostada)
- 3.75 g** Café soluble
- 5 g** Cacao en polvo

Elaboración de la receta

- 1.- Tostar con antelación la harina.
- 2.- Pesar la mantequilla, mezclar en una fuente amplia con el azúcar glass.
- 3.- Mezclar las harinas con el café y el cacao.
- 4.- Añadir la mezcla anterior a la mantequilla en forma de lluvia.
- 5.- Amasar hasta obtener una mezcla homogénea.
- 6.- En una superficie limpia verter la mezcla y estirar con ayuda de un rodillo.
- 7.- Dejar un grosor aproximado de 2 cm.
- 8.- Cortar en cuadros pequeños aproximadamente de 3 x 3 cm.
- 9.- Colocar en bandeja apta para horno y hornear durante 4 minutos.
- 10.- En horno precalentado a 170°C.