



postres

Polvorones de gofio

Ingredientes:

Para 75-80 ud

- 400 g de gofio mezcla de trigo y millo **Comeztier**
- 200 g de almendras molidas (sin piel) o harina de almendras
- 150 g de azúcar glas **Comeztier**
- 200 g de manteca de cerdo
- Una pizca de sal
- Ralladura de un limón
- 1 cda de canela (opcional)

Cómo se hacen:

1. En un bol pon todos los ingredientes secos, **el gofio, la harina de almendras, el azúcar, la sal, la ralladura del limón y la canela** y **mezcla** bien.
2. **Añade la manteca de cerdo** en trocitos, que debe estar a temperatura ambiente y mézclala con las manos. Amasa hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y la masa tenga consistencia sólida.
3. Haz una bola, ponla en un bol y cúbrelo con film. Introduce en la nevera y **déjala reposar** una **1/2 hora**.
4. Pasado el tiempo de reposo, **enciende el horno a 200 °C** para que se vaya calentando.
5. Coge la bandeja del horno y cúbrelo con papel de hornear o con una lámina de silpapak (necesitarás 2 bandejas).
6. Coge la mitad de **la masa**, para que sea más manejable y **extiéndela** sobre la encimera con un rodillo, hasta que tenga como **1 cm de alto** (un poco menos de un dedo). Procura que te quede lo más lisa posible y toda del mismo grosor.

7. Con un **molde para cortar pastas**, de la forma que prefieras, vas cortando la masa y los vas poniendo en la bandeja del horno, dejando una pequeña separación entre ellos.
8. Mételes en el horno y **hornea a 200 °C** con calor arriba y abajo, entre **8 y 10 min.** Hasta que los veas tostados.
9. Retíralos del horno y cuando estén tibios **pásalos a una rejilla** para que se terminen de enfriar. Mucho cuidado al moverlos porque son muy frágiles.
10. Una vez fríos **espolvoréalos** con **azúcar glas**.

Sugerencias:

- * *Usa el gofio que más te guste, el de millo, avena o espelta, hay variedad.*
- * *También puedes añadir a la mezcla matalahúva o ajonjolí o aromatizarlos con naranja o jengibre como hacen los hermanos Torres.*