

Recette des Polvorones : (pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 150 grammes de farine
- 100 grammes de sucre glace
- 25 grammes de sucre
- 60 grammes de poudre d'amandes
- 75 grammes de margarine
- 50 grammes d'huile
- 1 c. à café de cannelle
- Zeste d'1 citron.



Réalisation :

Préchauffer votre four à 180 degrés

Mélanger la margarine (pommade), l'huile, les deux types de sucre, la cannelle et les zestes.

Ajouter la farine et la poudre d'amandes.

Dans du film réaliser des boudin et les placer 30 min environ au congélateur.

Tailler des tranches d'environ 3 cm d'épaisseur, disposer sur une plaque avec papier sulfuriser (attention que les disques ne se touche pas avant cuisson).

Cuire 30 min à 180 degrés.

Bonne dégustation.