

POLVORONES DE PECANAS

Tiempo de preparación 15 minutos

Tiempo en el horno 15 minutos

Salen aprox. 24 polvorones

Ingredientes

- 1 taza de mantequilla sin sal ablandada, 227g
- ½ taza de azúcar pulverizada
- ¼ de cucharadita de sal
- 1½ cucharaditas de extracto de vainilla
- 1¾ tazas de harina para todo uso
- 1 taza de nueces pecanas finamente picadas
- Azúcar pulverizada, para envolver los polvorones:



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 F (170 C) y prepara dos bandejas para hornear con papel para hornear, dejar aparte.
2. En un recipiente grande, batir la mantequilla, ½ taza de azúcar pulverizada y la sal a velocidad media hasta que esté pálida y esponjosa, aproximadamente de 2 a 3 minutos. Agregar la vainilla hasta que esté combinada.
3. Con la batidora a velocidad baja, agregá gradualmente la harina, batiendo hasta que esté bien combinada.
4. Agregar las nueces y mezclar hasta que se combinen bien y queden bien distribuidas.
5. Sacar la masa por cucharadas y formar bolas entre tus palmas. Colocas las bolitas a una distancia de 1 pulgada entre ellas, en las bandejas para hornear.
6. Hornea durante 12 a 15 minutos o hasta que la parte superior esté firme y la parte inferior dorada. Deja enfriar las galletas en los moldes durante 5 minutos.
7. En un recipiente mediano, coloca ¾ tazas de azúcar pulverizada, trabajando en lotes, enrolla las galletas calientes en el azúcar, sacudiendo el exceso. Colocarlas en una rejilla y dejar enfriar por completo.
8. Cuando estén frías totalmente, pasar las galletas nuevamente por el azúcar pulverizada. Guarda las galletas en un recipiente hermético hasta por 2 semanas.

Notas:

*Usa extracto de vainilla real en lugar de extracto artificial para obtener los polvorones de mejor sabor.

*¡Mide tu harina correctamente! Agregar demasiada harina a la receta es el error más común que producirá una galleta seca.

*Si está tratando de acelerar el proceso de llevar la mantequilla a temperatura ambiente, corta la mantequilla en cubos.

*Si el azúcar pulverizada tiene grumos, cernirla después de medir.

*Es importante pasar estas galletas por el azúcar pulverizada dos veces. La primera es cuando las galletas aún están calientes y el azúcar puede derretirse sobre las galletas. La segunda capa asegura que las galletas estén completamente cubiertas.

*Estas galletas no se expanden mucho, por lo que puede haber 18 en una bandeja.