



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Polvorón Sevillano Base

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
600	grs.	Manteca vegetal	
400	grs.	azúcar glass	
1	Kg.	Harina	
		Materiales:	
		Batidora.	
		Báscula.	
		Cucharas medidoras.	
		Coladera.	
		Rodillo.	
		Charolas para hornear.	
		Papel para hornear.	
		Brocha para barnizar.	
		Cortadores de galletas.	
		Cuchillo con buen filo.	
		Rallador.	

CEDO

		Horno para hornear.	
		2 bolsas de plástico grandes para poder estirar la masa.	
		Bowls de diferentes tamaños.	

#	Preparación:
1	Batimos la manteca para que blanquee y esponje (doble su volumen).
2	Agregamos el azúcar glass a que se integre y después la harina, vamos a amasar hasta obtener una masa suave y manejable tipo plastilina.
3	Le damos forma al gusto.
4	Colocamos en charolas con papel para hornear y horneamos de 12 a 15 mns. A 180°C

Nota:

- Polvorón de chocolate agregar 1 cda. Concentrado chocolate o 100 gr. cocoa.
- Polvorón de fresa agregar 1 cda. Concentrado de fresa.
- Con nuez o cacahuete agregamos 200 gr. al gusto picado finamente y esos los barnizamos con huevo antes de hornear.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Polvorón de Grageas

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Kg.	Harina.	
500	grs.	Azúcar.	
5	Pzas.	Huevo.	
150	grs.	Manteca vegetal.	
350	grs.	Margarina.	
30	grs.	Polvo para hornear.	
		Vainilla al gusto.	
1/2	Kg.	Gragea de un solo color.	(O de colores).

#	Preparación:
1	Batimos en la batidora las grasas hasta que se esponjen.
2	Agregamos el azúcar y después los huevos 1 a 1 sin dejar de batir.
3	En la mesa hacemos una fuente con harina y polvo para hornear, ponemos al centro el batido y la vainilla, amasamos hasta formar una pasta suave y manejable que se desprenda de la mesa y manos.
4	Extendemos la masa y cortamos polvorones con el cortador deseado.

CEDO

5	Los sudamos con manteca, agua o huevo y volteamos sobre la gragea a que quede bien cubierto.
6	Ponemos en charolas con papel para hornear y horneamos a 180°c con horno precalentado, de 15-20 mns.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Polvorón Amarillo

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Kg.	Azúcar refinada.	
1	Kg.	Manteca vegetal.	
5	Pzas.	Huevo.	
1.700	Kg.	Harina	
50	grs.	Polvo para hornear.	
3	Cucharaditas.	Ralladura de naranja.	
20	grs.	Bicarbonato.	
		Colorante amarillo huevo.	

#	Preparación:
1	Hacemos una fuente con harina, azúcar, bicarbonato y polvo para hornear.
2	Colocamos al centro la manteca vegetal previamente suavizada, huevos y ralladura.
3	Comenzamos a amasar hasta integrar todo, vamos añadiendo colorante al gusto mientras amasamos.
4	Hacemos pesadas del tamaño deseado y colocamos en charolas con papel para hornear.
5	Los aplastamos un poco y metemos a hornear a 180°C de 12 a 15 mns. Con horno precalentado.



Nota: estos polvorones se les puede dar diferente sabor

- **Café: diluir 1 ½ o 2 sobres y los integramos a la masa**
- **Chocolate: agregamos 150 gr. cocoa (se van a restar de la harina)**
- **Cajeta o mermelada: hacemos un hoyo al centro y colocamos**



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
polvorón de Canela

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1.700	Kg.	Harina.	
1	Kg.	Manteca vegetal.	
1	Kg.	Azúcar.	
250	grs.	Margarina.	
5	Pzas.	Huevos.	
20	grs.	Bicarbonato.	
20	grs.	Canela en polvo.	

#	Preparación:
1	Batimos los huevos en la batidora y agregamos el azúcar hasta que empiecen a esponjar.
2	Hacemos una fuente con los secos y colocamos en el centro las grasas y los huevos batidos, amasamos hasta que quede una pasta suave y manejable.
3	Extendemos la masa a 1 cm. De grosor aprox. Y sacamos polvorones con un cortador o cuadrados con un cuchillo, se colocan en charolas con papel para hornear.
4	Ya colocados en la charola marcamos líneas sesgadas como decoración (lo vemos en clase).
5	Horneamos de 15-20 mns. Con horno precalentado a 180°C.



Nota:

- podemos sustituir la canela por café, le dará sabor más fuerte, podemos barnizarlos con huevo y espolvorear con azúcar.