

Aquí tienes una receta básica para hacer galletas de polvorones. Los polvorones son unas galletas tradicionales en varios países, conocidas por su textura crujiente y sabor a mantequilla. ¡Espero que te guste!

### ### Receta de Galletas de Polvorones

#### ##### Ingredientes:

- 250g de harina de trigo
- 125g de azúcar glas
- 125g de almendras molidas
- 125g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Azúcar glas adicional para decorar

#### ##### Instrucciones:

1. **\*\*Precalentar el horno:\*\*** Precalienta tu horno a 180°C (350°F).
2. **\*\*Preparar la bandeja:\*\*** Cubre una bandeja para hornear con papel pergamino o engrásala ligeramente para evitar que las galletas se peguen.
3. **\*\*Mezclar los ingredientes secos:\*\*** En un tazón grande, mezcla la harina, el azúcar glas y las almendras molidas hasta que estén bien combinados.
4. **\*\*Agregar la mantequilla y la esencia de vainilla:\*\*** Agrega la mantequilla a temperatura ambiente y la esencia de vainilla a la mezcla de ingredientes secos. Mezcla con las manos o con una batidora de mano hasta obtener una masa suave y homogénea.
5. **\*\*Formar las galletas:\*\*** Toma porciones de masa y forma pequeñas bolas del tamaño de una nuez. Colócalas en la bandeja para hornear preparada, dejando espacio entre cada una para que se expandan durante la cocción.
6. **\*\*Hornear:\*\*** Hornea las galletas en el horno precalentado durante aproximadamente 12-15 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas en los bordes.
7. **\*\*Enfriar:\*\*** Retira las galletas del horno y déjalas enfriar en la bandeja durante unos minutos. Luego, transfírelas a una rejilla para que se enfríen completamente.
8. **\*\*Decorar:\*\*** Una vez que las galletas estén completamente frías, espolvoréalas con azúcar glas para decorar.
9. **\*\*Servir:\*\*** ¡Las galletas de polvorones están listas para servir y disfrutar! Guárdalas en un recipiente hermético para mantener su frescura.

¡Disfruta de estas deliciosas galletas de polvorones con una taza de té o café!