

Podvodonez cacedoz

Con los polvorones navideños industriales me pasa una cosa: los dos primeros me los como muy a gusto, pero luego, ya van quedando en la bandeja, los que nadie quiere. Voy reponiendo la bandeja, y mi personal va dejando otra vez los mismos, hasta que ya acabo por quitarlos.

He probado bastantes polvorones. Una amiga me traía unos riquísimos de Sanlúcar de Barrameda, pero os prometo que NADA ES COMPARABLE a los polvorones caseros. Os gusten más o menos, este dulce es un imprescindible, ya que no tiene nada que ver con lo que hayáis probado hasta ahora. El primer mordisco es como disfrutar de una sensación extraordinaria, mucho más ligeros que los comprados, y con un sabor que me pareció delicadísimo.

Es un dulce de muy poca dificultad. Quizá lo que más cueste es hacernos un poco con la receta para conseguir la medida exacta de la harina que nos permita tener un polvorón fino pero que no se nos agriete demasiado y se rompa a la primera de cambio. No sé la duración: hago pocos y se comen del tirón.

Esta masa no requiere amasarla en exceso, por lo que es muy fácil hacerla a mano. Cuando los ingredientes se van integrando, queda algo suelta y un poco terrosa, y la miras y dices: "uy, de esto no saco yo un polvorón...". Pues sí; después del reposo en el frigorífico, y manipulándola con cuidado, empieza a tomar forma el festival *polvoneril* casero.

Receta

Ingredientes para 12-15 unidades

320 grs. de harina de repostería —este es el peso que le puse a la masa después de tostarla ya que en este proceso pierde algo de peso—

40 grs. de almendra cruda molida

80 grs. de azúcar glas —admite hasta 100 grs. si os gustan más dulces—

Más azúcar glas para decorar

110 grs. de manteca de cerdo ibérica

Un chorrito de anís

¼ cucharada de canela

Preparación previa

1. Poner la tarde de antes la harina y las almendras molidas en una bandeja apta para horno. La harina estará bien tamizada y bien mezclada con la almendra. Si se hace en la Thermomix, poner en el vaso la harina y las almendras y programar 30 seg., vel. progresiva hasta llegar al 10.

2. Precalentar el horno a 130°, calor arriba y abajo.

3. Introducir la bandeja 30 minutos, moviendo de vez en cuando con la espátula. Va cogiendo un tono ligeramente tostado. Es importante que no se nos pase el tiempo porque si no amargaría la mezcla. Dejar reposar hasta el día siguiente.

Preparación tradicional

1. Formar un volcán con la harina y meter dentro los ingredientes, e ir mezclándolos hasta conseguir una masa uniforme, arenosa, pero con la que se pueda hacer una bola un poco aplanada, que se mete en el frigorífico entre 30 minutos y una hora envuelta en plástico transparente.

2. Sacar del frigorífico, quitarle el plástico, y con la palma de la mano ir aplastando un poco la masa —por los bordes se abre, pero luego se va arreglando—. Dejarla gordita y pasar suavemente el rodillo para igualar la superficie. Usar un vaso de vino a manera de cortapastas, e ir haciendo los polvorones. Cuando va sobrando masa, juntar de nuevo, como si estuvierais haciendo un puzzle, sin hacer otra vez una bola, solamente juntando las porciones de masa una detrás de otra, y uniéndola con cuidado con los dedos, y pasando el rodillo por la superficie para igualar. Con esto conseguimos aprovechar hasta casi las últimas miguillas.
3. Dejar reposar el tiempo que podáis. Yo los tuve una hora y estaban perfectos.
4. Precalentar el horno a 200°, solo *grill*, e introducir 15 minutos, a una altura media-alta —un poco más debajo de la que usemos cuando vamos a gratinar la pasta—. A partir del minuto 10 mirar por si vuestro *grill* va a toda caña, y se os queman.
5. Retirarlos del horno, y cuando estén fríos, espolvorearlos con abundante azúcar glas y retirarlos cuidadosamente con una espátula a la fuente de presentación.

Preparación en Thermomix

1. Poner en el vaso la manteca de cerdo del tiempo, la canela, el anís, los 80 grs. del azúcar glas y la mezcla que hemos preparado con la harina y la almendra tostada, una vez fría. Programar 20 seg., vel. 6. Tal y como queda vais a pensar: “¡uy esto no es una masa, queda todo suelto!”. Pero si la vais cogiendo con vuestras manos y formando una bola un poco aplanada, veis que va tomando cuerpo, y la bola se hace sin más. Se envuelve en plástico transparente, y se mete al frigorífico entre 30 minutos a una hora.
2. Sacar del frigorífico, quitarle el plástico, y con la palma de la mano ir aplastando un poco la masa —por los bordes se abre, pero luego se va arreglando—. Dejarla gordita y pasar suavemente el rodillo para igualar la superficie. Usar el tapón de la Thermomix a manera de cortapastas, e ir haciendo los polvorones. Cuando va sobrando masa, juntar de nuevo, como si estuvierais haciendo un puzzle, sin hacer otra vez una bola, solamente juntando las porciones de masa una detrás de otra, y uniéndola con cuidado con los dedos, y pasando el rodillo por la superficie para igualar. Con esto conseguimos aprovechar hasta casi las últimas miguillas.
3. Dejar reposar el tiempo que podáis. Yo los tuve una hora y estaban perfectos.
4. Precalentar el horno a 200°, solo *grill*, e introducir 15 minutos, a una altura media-alta —un poco más debajo de la que usemos cuando vamos a gratinar la pasta—. A partir del minuto 10 mirar por si vuestro *grill* va a toda caña, y se os queman.
5. Retirarlos del horno, y cuando estén fríos, espolvorearlos con abundante azúcar glas y retirarlos cuidadosamente con una espátula a la fuente de presentación.

Es normal que se agrieten un poco; eso tiene su encanto.

Resumiendo el proceso:

- ✗ Tarde de antes, treinta minutos tostando harina y almendras
- ✗ Día D, hacer la masa y dejarla reposar en el frigo 30 minutos
- ✗ Hacer los polvorones y dejar reposar 1 hora mínimo
- ✗ Horno 15 minutos
- ✗ Duran 5 minutos

A continuación os comento algunos de los problemas que podéis tener. Como regla general os recomiendo hacer una primera tanda con pocos polvorones, e ir a lo seguro en la siguiente hornada.

- ✗ Que queden duros: demasiado horno

- ✘ Que se agrieten en exceso: poca manteca
- ✘ Que se rompan nada más tocarlo: poca manteca
- ✘ Que sepan mucho a manteca: manteca comprada desde hace mucho tiempo
- ✘ Que queden demasiado pegajosos en lengua: mucha manteca

Ni todas las harinas ni todas las mantecas son iguales, por eso cada uno tenemos que coger la medida que nos va bien en casa, que puede variar unos pocos gramos sobre la receta original.

Un truco que tengo para saber si la masa está perfecta, es que cuando la cojo para hacer una bola y meterla en el frigorífico tiene que estar suelta, pero al formarla tiene que quedar compacta. En ese momento, al aplanar un poco la bola con la mano y por el centro no se tiene que agrietar por los bordes. Si os ocurre esto, derretid un poco de manteca y añadid un poco —es preferible ir de poco en poco—.

Los polvorones serán especiales cuando consigamos no pasarnos de manteca y conseguir su punto justo. Tenemos que lograr que no se rompan al cogerlos pero que se deshagan nada más hincarle el diente.

Yo siempre los había hecho con manteca ibérica de la marca “El Pozo”, pero este fin de semana mi carnicero me regaló manteca, y salieron con un sabor aún más delicioso.

Cuando lo consigáis será una de vuestras recetas estrella para disfrutar.

A ver todos juntos:

¡Pam...!

¡plo...!

¡na...!