

MANTECADOS



INGREDIENTES

200 g harina

100 g almendra molida

100 g manteca de cerdo

100 g azúcar

Canela

Azúcar glas para espolvorear

MODO DE HACERLO

Mezclar la harina, la almendra y el azúcar, la canela y la manteca de cerdo a temperatura ambiente. Mezclar todo y trabajar la masa unos minutos. Hacer un rulo y envolver en papel film. Enfriar.

Cortar en discos y aplanar un poco. Colocar en una bandeja con papel antiadherente y hornear a 180° durante unos 10 minutos hasta dorar. Cuando estén fríos los mantecados retirar de la bandeja y espolvorear con azúcar glaçe.