MANTECADOS DE CANELA

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: MARIBEL



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 KL. de HARINA
- 500 GRS. de AZÚCAR
- 500 GRS. de MANTECA DE CERDO
- 1 CUCHARADA SOPERA NO MUY LLENA de CANELA MOLIDA
- AJONJOLI

Preparación:

Paso 1

En primer lugar ponemos la harina en el horno parar que pierde la humedad, encendemos el horno a ciento ochenta grados, removiendo de vez en cuando, sabremos que esta en su punto cuando toquemos la harina con la punta de un cuchillo y esta salga limpio.

Paso 2

Amasamos el azúcar la menteca de cerdo y la canela, incorporamos la harina y mezclamos, al ser una masa muy pegasosa cuesta amasarla, hay que tener paciencia.

Paso 3

Estiramos la masa y con un cortador impregnado en harina vamos cortando les mantecados.

Paso 4

Los pasamos a la bandeja del horno enharinada, mojamos la superficie con una brochoa mojada en agua y decoramos con ajonjoli. Encendemos el horno a máxima potencia,debajo de los mantecados ponemos otra

bandeja con el fin de que les de poco calor por debajo y queden tostaditos por encima,los tenemos dentro del horno de diez a quince minutos hasta que esten dorados.

Paso 5

Asi quedan ya terminados.

Paso 6

Los decoramos con azucar glass canela o ajonjolí.