

# MANTECADOS DE CANELA



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://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 para que pierda la humedad, encendemos el horno a ciento ochenta grados, removiendo de vez en cuando, sabremos que está en su punto cuando toquemos la harina con la punta de un cuchillo y esta salga limpia.

### Paso 2

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

### Paso 3

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

### Paso 4

Los pasamos a la bandeja del horno enharinada, mojamos la superficie con una brocha mojada en agua y decoramos con ajonjolí. 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.*