Mantecados caseros

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

Creador: Zeneida GS **Recetizador:** Toñi Ruiz Marín



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Muy económico

Descripción:

Una receta muy sencilla, con un resultado delicioso. Además muy económica, porque con lo que nos cuestan estos ingredientes, en torno a unos 3 euros, podemos hacer unos 25 mantecados, que se conservan estupendamente un par de semanas en un recipiente cerrado y hermético.

Ingredientes para 10 personas :

- 800 g de Harina simple de trigo
- 400 g. de Azúcar
- 400 g. de Manteca de cerdo
- 1 Huevo batido
- 25-30 de Almendras sin piel

Preparación:

Paso 1

Derretir un poco la manteca de cerdo, a temperatura ambiente o al microondas unos segundos, y mezclar con el azúcar. Seguidamente, añadir la harina, y amasar todo. Mejor con las manos.

Paso 2

Precalentamos el horno a 180ºC y disponemos una bandeja de horno con un papel vegetal.

Paso 3

Iremos haciendo bolitas con la masa, y las aplastamos en la bandeja, formando como tortitas. El tamaño depende del gusto de cada uno.

Paso 4

Colocamos una almendra sobre cada tortita y pintamos con huevo batido.

Paso 5

Al horno a 180ºC, calor arriba y abajo, unos 15 minutos, o hasta que veamos que se ponen doradas. Cada horno es distinto, así que las indicaciones son aproximadas.

Paso 6

Cuando saquemos del horno, dejar reposar unos diez minutos en la bandeja, o sacar con cuidado todo el papel con los mantecados encima, sobre una mesa. Nunca sacar los mantecados uno a uno de la bandeja, porque se partirán. Sin embargo, al dejar reposar unos minutos, se endurecen y ya podemos cogerlo uno a uno.