MANTECADOS HOJALDRADOS

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

Creador: GEMINIS 55



Tiempo: 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 350 GRMOS. de HARINA
- 200 GRMOS. de MANTECA DE CERDO
- 3 CUCHARADAS de AZUCAR NORMAL
- 1/2 SOBRE de LEVADURA (ROYAL, POTAX,ETC.)
- 2 HUEVOS BATIDOS
- CANTIDAD SUFICIENTE PARA REBOZARLOS de AZUCAR NORMAL

Preparación:

Paso 1

EN UN BOL, CURIOSO, ECHAMOS LA HARINA, EL AZUCAR Y LA LEVADURA , MEZCLAMOS UN POCO, Y SEGUIDAMENTE HACEMOS UN HUECO EN EL CENTRO , Y ECHAMOS LA MANTECA DE CERDO, YA ABLANDADA, Y LOS HUEVOS BATIDOS ,(COMO PARA TORTILLA). A CONTINUACION AMASAMOS TODO ESTO. LA MASA TIENE QUE ESTAR BLANDA Y QUE NO SE NOS PEGUE A LAS MANOS, NI EN LA MESA DE TRABAJO, SI ESO PASARA, AÑADIREMOS MAS HARINA. UNA VEZ CONSEGUIDA LA MASA, LA DEJAMOS REPOSAR EN LA NEVERA, UNOS 10 MINUTOS, Y MIENTRAS, PRECALENTAMOS EL HORNO A 160ºC . PASADOS LOS 10 MINUTOS, SACAMOS LA MASA DE LA NEVERA, VAMOS TOMANDO PEQUEÑAS PORCIONES, YO LO HAGO ASI QUE ME RESULTA MAS FACIL, HACER UNA PEQUEÑA BOLA, APLANAIS UN POCO, SOBRE LA MESA DE TRABAJO, Y CON UN CORTAPASTAS,EL QUE QUERAIS, VAMOS DANDO FORMAS A NUESTROS MANTECADOS (CORAZONES, ESTRELLAS, REDONDOS , ETC.) UNA VEZ HECHOS, LOS VAMOS COLOCANDO SOBRE PAPEL DE HORNEAR EN UNA BANDEJA DE HORNO , Y LOS METEMOS A 160ºC, DURANTE UNOS 20 MINUTOS MAS O MENOS, TODO DEPENDE DE VUESTRO HORNO. (PROCURAR QUE NO SE OS DOREN). YA HECHOS, LOS SACAMOS DEL HORNO Y EN CALIENTE LOS REBOZAMOS EN AZUCAR NORMAL. YA FRIOS, SE GUARDAN EN CAJAS METALICAS.