Mantecados de mi barrio

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

Creador: Monónimo



Tiempo: 1h y 30min
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 500 g de harina
- 180 g de manteca de cerdo
- 150 ml de vino blanco
- 1 cucharadita de levadura
- Media cucharadita de sal
- Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Calentar el vino a fuego moderado, agregar la manteca para que se funda y retirar del fuego. Cuando la preparación se enfríe, mezclar con la harina, la levadura y la sal hasta formar una bola de masa homogénea. Reservar una hora en el frigorífico envuelta en papel film. Precalentar el horno a 180º. Extender la masa en

una superficie enharinada, doblar por la mitad y volver a pasar el rodillo por encima. Repetir esta operación al menos otras 3 veces. Dejar reposar 30 minutos en un lugar fresco. Volver a extender la masa dejando un espesor de 1 centímetro. Cortar las mantecadas con ayuda de un cortapastas y repartir en una bandeja de horno forrada con papel parafinado. Hornear 30 minutos aproximadamente. Recién salidas del horno espolvorear generosamente con azúcar glas.