

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:50
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/mantecados-caseros.html>

Mantecados caseros

INGREDIENTES

Tres vasos de azúcar
Cuatro vasos de mantequilla
Una cucharadita de canela
Un poco de bicarbonato
Cáscara de limón, ralladura
Harina, la que admita

PREPARACIÓN

Hacer una masa con todos los ingredientes, echando la harina que admita, hasta que quede compacta.

Trabajar bien la masa y dejarla reposar alrededor de una hora.

Extender la masa sobre un mármol o mesa plana y estirlarla con un rodillo, dejándola como de un dedo de grosor.
Sacar moldes circulares de la masa con el borde de un vaso.

Colocarles una almendra encima y ponerlos al horno, previamente calentado, a temperatura media hasta que doren.

Apartar y dejarlas enfriar para consumir.