

## ***MANTECADOS DE ACEITE II***

### **INGREDIENTES**

250 gr. de manteca de cerdo  
250 gr. de azúcar  
250 gr. de almendras peladas  
250 gr. de harina  
Piel de limón  
Canela  
1 huevo

### **PREPARACIÓN**

Se muele la almendra y se reserva. Se hace el azúcar glas con la piel de limón. Sin sacar del vaso se le añade la manteca de cerdo, la canela y el huevo y se programa 1 minuto a velocidad 4. Añadir la almendra y mezclar. Por último añadimos la harina y amasamos en velocidad espiga.

Sacar la masa y estirlarla ( que quede un poco gruesa). Formar los mantecados y hornear. Dejarlos enfriar y espolvorearlos con azúcar y canela.