

MANTECADOS DE ALCOY

INGREDIENTES

$\frac{1}{2}$ kg harina
 $\frac{1}{4}$ kg de azúcar
 $\frac{1}{4}$ kg de almendras
 $\frac{1}{4}$ kg de manteca de cerdo
3 yemas
piel de limón
canela

PREPARACION

Tostar la harina y las almendras por separado en el horno. Dejar enfriar. Pulverizar el azúcar con la piel del limón, la canela y reservar.

Moler la almendra y reservar. Poner la manteca y las yemas y programar 2 minutos a 50° velocidad 4. Añadir el resto de los ingredientes y amasar. Hacer bolitas, aplastarlas, pintarlas con clara y espolvorear con azúcar y canela. Hornear y dejar enfriar antes de sacarla.