

MANTECADOS DE LA ABUELA

INGREDIENTES

200 g De azúcar

La piel de un limón

150 g De almendras crudas

2 yemas de huevo

250 g De manteca de cerdo

500 g De harina aprox.

PREPARACIÓN

Pulverizar el azúcar 1m velocidad 9. Añadir la piel de limón 30 segundos velocidad 9. Incorporar las almendras y programar 15 segundos velocidad 9. agregar las yemas, la manteca y la mitad de la harina 10 segundos velocidad 6. Añadir la harina restante y amasar 20 segundos, velocidad 6.

Dejar reposar en el frigorífico (15 minutos), envuelta en plástico.

Cortar los mantecados de 1 cm de grosor y espolvorearlos con azúcar granulado.

Introducir en el horno precalentado a 180°, de 12 a 15 minutos.