

MANTECADOS

INGREDIENTES:

1/2 kg de harina

250 g de manteca de cerdo blanca

125 g de azúcar

150 g de almendras tostadas.

PREPARACIÓN

Introducir la harina en el vaso y tostarla durante 4 minutos, 90°, velocidad 4. Reservar.

Poner en el vaso el azúcar y pulverizar a velocidad 4. Hacer lo mismo con las almendras. Añadir la manteca de cerdo y la harina y mezclar todo hasta que quede una masa.

Sacar la masa del vaso, extender sobre el marmol enharinado y cortar con un cortapastas.

Precalentar el horno a 250 ° y hornear durante 8 ó 10 minutos.

Sacar del horno y cuando esten frios, espolvorearlos con azúcar glas.