

MANTECADOS MANCHEGOS

Ingredientes:

250 grs. manteca de cerdo

7 grs. sal

125 grs. vino blanco

Aroma limón o ralladura de limón

Aroma naranja o ralladura de naranja

375 grs. harina

Elaboración:

Poner en batidora y con el accesorio pala la manteca y la sal.

Añadir poco a poco el vino y los aromas (al gusto).

Añadir por último la harina.

Laminar.

Cortar con un cortapastas 1 - 2 cm de alto.

Hornear a 190° C unos 25 minutos +/-.

Presentación:

Al sacar rebozar en azúcar en grano y presentar en una bandeja con blonda.