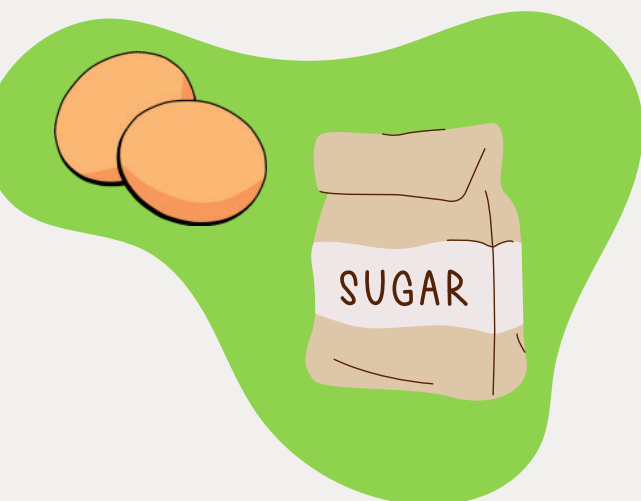


RECETAS

MANTECADOS

INGREDIENTES:

Huevos Manteca de cerdo
Harina Azúcar blanco



ELABORACIÓN:

1

Se baten los huevos y se mezclan con el azúcar.

2

Se deshace un poco la manteca con la mano y después se agregan la mezcla y la harina.



3

Se amasa hasta que no se te pegue la masa en los dedos.

4

Se extiende esa masa y se hacen bolas, se chafan y ya se usan los moldes para hacer las diferentes formas.



5

Se precalienta el horno y se hornean a 180° durante 10-15 minutos.

CONSEJO:

Estos dulces alegran el paladar en cualquier día de fiesta (o laboral) en los pueblos de la comarca.

