

# Receta de mantecadas de Astorga

## Ingredientes

4 huevos  
200g de mantequilla  
200g de azúcar  
Canela en polvo  
150g de harina  
1 limón o 1 naranja

- Bate el azúcar con la mantequilla a temperatura ambiente hasta mezclar muy bien.
- Añade las yemas poco a poco, revolviendo mucho.
- Después, incorpora una cucharadita rasa de canela en polvo.
- Trabaja la masa un buen rato.
- Añade la harina poco a poco, espolvoreándola y sin dejar de remover
- y también la piel del limón o de la naranja rallada.
- Amasa bastante tiempo, pues es necesario que la masa sea lo más perfecta posible.
- Distribuye la masa en barquitas de papel (preferiblemente de las cuadradas)
- y mételas en el horno durante más o menos 25-30 min a 150°.

Déjalas enfriar antes de consumirlas.

Ingredientes  
4 huevos  
200g de mantequilla  
200g de azúcar  
Canela en polvo  
150g de harina  
1 limón o 1 naranja

- Bate el azúcar con la mantequilla a temperatura ambiente hasta mezclar muy bien.
  - Añade las yemas poco a poco, revolviendo mucho.
  - Después, incorpora una cucharadita rasa de canela en polvo.
  - Trabaja la masa un buen rato.
  - Añade la harina poco a poco, espolvoreándola y sin dejar de remover
  - y también la piel del limón o de la naranja rallada.
  - Amasa bastante tiempo, pues es necesario que la masa sea lo más perfecta posible.
  - Distribuye la masa en barquitas de papel (preferiblemente de las cuadradas)
  - y mételas en el horno durante más o menos 25-30 min a 150°.
- Déjalas enfriar antes de consumirlas.

# Receta de mantecadas de Astorga