

Receta de mantecadas de Astorga

Ingredientes

4 (A)

200g de (B)

200g de (C)

(D) en polvo

150g de (E)

1 (F) o 1 (G)

○ Bate el (C) con la (B) a

temperatura ambiente hasta mezclar muy bien.

○ Añade las yemas poco a poco, revolviendo mucho.

○ Después, incorpora una cucharadita rasa de (D) en

polvo.

○ Trabaja la masa un buen rato.

○ Añade la (E) poco a poco, espolvoreando y sin

dejar de remover

○ y también la piel del (F) o de la (G)

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

Ingredientes

___ (A) huevos

___g (B) de mantequilla

___g (C) de azúcar

Canela en polvo

___g (D) de harina

___ (E) limón o ___ (F) naranja

○ Bate el azúcar con la mantequilla a temperatura ambiente hasta mezclar muy bien.

○ Añade las yemas poco a poco, revolviendo mucho.

○ Después, incorpora 1 cucharadita rasa de canela en polvo.

○ Trabaja la masa un buen rato.

○ Añade la harina poco a poco, espolvoreando 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.