

## MANTECADOS DE ALMENDRAS



### INGREDIENTES:

- 400gr de Manteca
- 400 gr de azúcar glass
- Un Kilo de harina floja tostada
- Sabores: Canela, limón, chocolate, vainilla, ajonjolí, almendras.
- 250 gr de Almendras picadas y tostadas.

### ELABORACIÓN

1° Mezclar la manteca y el azúcar glass.

2° Agregar la harina y las almendras tostadas y picadas. (pero frías)

3° Al secar tan seca la masa, le cuesta ligar, amasamos hasta unir por completo; nos queda con aspecto maleable cómo si se tratase de plastilina.

4° Estirar con rodillo la masa y cortamos con cortapastas redondo u ovalado. (Un grueso prudente 2 cm. + o -).

5° Cortar y colocar en la bandeja del horno y pintamos con huevo.

6° Le ponemos almendras picadas sin tostar por encima o ajonjolí.

7° Cocer en horno suave a 180° para que no salgan muy recocidas y luego dejar enfriar bien.

8° Se pueden conservar envueltos en papel de seda.



EL TALLER  
DULCE  
DE ROSA

629 351 239