

Mantecada por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Avena fría

Avena en hojuelas: 1/2 Taza

Canela: 1 Rama

Leche: 4 Tazas

Miel: c/n

Azucar: 50 grs

Clavo molido: 1/4 cdta

Agua: 1 Taza

Mantecada

Aguardiente: 50 c.c.

Azucar: 250 Gramos

Harina de trigo: 60 Gramos

Leche: 250 c.c.

Polvo de hornear: 1 y 1/2 cdts

Huevos: 6 Unidades

Harina de Maíz: 570 Gramos

Manteca: 250 Gramos

Preparación de la Receta

Mantecada

- En batidora con lira cremar *manteca* pomada y azúcar por 12 minutos.
- Agregar huevos de a uno hasta integrar cada uno.
- Añadir leche y continuar mezclando.
- Incorporar aguardiente, integrar y agregar *harina* de maíz, *harina* de trigo y polvo de hornear de a poco.
- Llevar a molde desmontable engrasado y hornear por 50 minutos a 180° C.

Avena

- Llevar a fuego en olla, leche, agua, *avena*, canela, clavo de olor, azúcar y cocinar a fuego suave sin dejar de revolver por 10 minutos.
- Llevar a heladera en un bowl por 2 horas, retirar la canela, agregar miel y licuar con más leche si es necesario.

Servir

- Acompañar la mantecada con la *avena* fría servida en copa.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mantecada-por-ivette-y-denise-hakim>