

# Mantecadas por Paulina Abascal



## Ingredientes

**Leche:** 200 cc

**Huevos:** 2 Unidades

**Extracto de vainilla:** 10 cc

**Nuez picada:** 60 grs

**Azúcar:** 140 grs

**Aceite:** 200 cc

**Harina:** 200 grs

**Polvo de hornear:** 6 grs

## Decoración

**Azúcar Glas:** c/n

## Preparación de la Receta

- Batir el *huevo* con el azúcar y la vainilla hasta que duplique su volumen.
- Mezclar el aceite con la leche e integrar a la mezcla.
- Mezclar los ingredientes secos : *harina* y polvo para hornear e integrar.
- Colocar capillos sobre los moldes y rellenar  $\frac{3}{4}$  partes, espolvorear nuez encima.
- Hornear a 190 °C por 20 minutos aproximadamente.

## Decoración

- Espolvorear con azúcar glass.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/mantecadas-por-paulina-abascal>