Mantecadas por Paulina Abascal



Ingredientes

Leche: 200 cc
Huevos: 2 Unidades
Extracto de vainilla: 10 cc
Nuez picada: 60 grs
Azucar: 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 capacillos sobre los moldes y rellenar ¾ 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