

Mantecadas



Ingredientes

Aceite: 240 cm³

Harina: 250 Gramos

Leche: 125 cm³

Polvo de hornear: 10 Gramos

Azucar: 250 grs

Huevo: 250 Gramos

Levadura en polvo: 5 Gramos

Preparación de la Receta

- En un tazón batir a mano, con la ayuda de un globo, los huevos con el azúcar durante un minuto
- Agregar leche y aceite mientras se continúa batiendo.
- Incorporar *harina*, sal, *levadura* y polvo para hornear.
- Una vez lista la mezcla libre de grumos servir la masa en moldes de mantecada preparados con capacillos de *color* rojo.
- Llenar a medio centímetro del borde.
- Hornear inmediatamente a 180° C durante 20 minutos aproximadamente.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/mantecadas>