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