

## MANTECADOS



### **INGREDIENTES**

**para 4 personas**

- ◆ Un litro de aceite.
- ◆ ½ kilo de manteca de cerdo.
- ◆ ¾ kilo de azúcar.
- ◆ 2 huevos.
- ◆ Almendra ( la que se desee ).
- ◆ harina ( la que entre ).

### **PREPARACIÓN**

1. Se echa el aceite, la manteca, el azúcar y los huevos. Se bate bien hasta que el azúcar quede perfectamente disuelta.
2. Después se añade la almendra y la harina poco a poco, hasta alcanzar una masa más o menos espesa.
3. Una vez cortados, se untan con un huevo batido y se les espolvorea con azúcar.
4. La cocción en horno de leña a fuego fuerte.

¡ PRUEBA UNO Y NO QUEDARÁ NINGUNO !