



Mantecados caseros de aceite de oliva

Descripción

default watermark



Buscando mucho, he encontrado Å©sta receta de mantecados un poco Å«mÅ«s ligeraÅ» que otras que llevan manteca de cerdo y como estamos en Navidad! A ver el resultado, espero que os gusten.

Ingredientes: (Según el tamaño 42 unidades).

- 250 gr de harina de repostería.
- 70 gr de almendra, pelada y cruda, molida.
- 100 gr de azúcar glas.
- 125 ml de aceite de oliva virgen extra.
- Ralladura de 1 limón mediano.
- 1 cucharadita de postre de canela en polvo.
- Semillas sésamo, almendras laminadas, almendras crocantes? Para decorar. Opcional.

Preparación:

Lavamos bien el limón, sacamos la ralladura y reservamos.

Molemos con el accesorio pertinente las almendras, reservamos. Podemos encontrar la almendra ya molida en las tiendas.

Precalentamos el horno a 150°C, calor arriba y abajo.

Extendemos la harina en una bandeja forrada con papel de hornear, la introducimos en el horno y la dejamos durante 20-30 minutos. Sacamos y dejamos enfriar.



En un bol amplio, mezclamos la harina con el azúcar glas, la canela, la almendra molida, el aceite de oliva y la ralladura de limón. Si vemos que nos queda una masa poco ligada, como arenosa, añadimos un poco más de aceite. Amasamos hasta que la masa tenga una textura lisa y elástica.

•





Extendemos en una encimera un poco enharinada, dejando un grosor en la masa de 1 dedo aproximadamente.



Cortamos los mantecados con un cortapastas y los vamos colocando en una bandeja forrada con papel de hornear. Espolvoreamos la decoración deseada (sÃ©samo, almendras fileteadas o crocantes?) y horneamos durante 14 minutos a 180Â°C, calor arriba y abajo.





Sacamos, dejamos enfriar completamente antes de manipular.

Aquí están nuestros mantecados caseros, ¡a disfrutar!



Consejo: Se pueden hacer con antelación y guardarlos cuidadosamente en una caja de metal, son muy delicados y se rompen con facilidad.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Galletas
2. Postres

Fecha de creación

diciembre 21, 2018

Autor

admin

default watermark