



Mantecados veganos

Descripción

default watermark



Estos mantecados me parecieron interesantes porque no llevan manteca de cerdo, aunque no por ello dejan de estar super ricos.

Otras recetas de postres navideños, o no :)

[Mazapanes super fáciles](#) , [Roscos de vino caseros](#) , [Galletas de café y canela](#) , [Roscón de reyes](#) , [Tronco de navidad](#) .

**Ingredientes: (Según tamaño 32 unidades).**

- 500 gr de harina de trigo todo uso.
- 150 gr de azúcar.
- 120 gr de almendras peladas y crudas.
- 200 ml de aceite de oliva virgen extra.
- 2 cucharaditas de postre de canela en polvo.
- La ralladura de un limón grande.
- 1 pizca de sal.
- Sólo para espolvorear los mantecados.

## Preparación:

Tostamos las almendras en una sartén a fuego suave, las picamos gruesas y reservamos. En la misma sartén tostamos también la harina, ligeramente sin dejar de remover hasta que empiece a cambiar de color.

*default watermark*





Forramos una bandeja de horno con papel de hornear o con silicona para este menester, reservamos.

En un bol amplio mezclamos la harina, el azúcar, la canela, la ralladura de limón y la pizca de sal. Hacemos un volcán y vertemos el aceite de oliva y las almendras picadas.





Vamos mezclando con ayuda de una espátula y acabamos amasando con las manos hasta que consigamos una masa compacta, formamos una bola, envolvemos en film transparente y dejamos reposar en el frigorífico unas 2 horas.



Precalentamos el horno, calor arriba y abajo, a 180Â°C.

Estiramos la masa con ayuda de un rodillo o con las manos sobre una superficie ligeramente enharinada. Debemos conseguir un grosor de masa de un centímetro o un poco menos. Cortamos la masa con ayuda de un cortapastas y vamos colocando los mantecados en la bandeja de horno forrada, espolvoreamos con el azúcar y horneamos unos 20 minutos o hasta que los bordes comienzan a tostarse, a 180Â°C calor arriba y abajo.





Una vez fríos envolvemos en papel de seda o papel celofán y los guardamos en una caja de metal en un lugar fresco y seco.

¡SEGURO QUE TRIUNFAMOS!

Consejo: La masa se puede hacer de vaina. Si vemos que nos queda muy «mazacote» podemos añadir un chorrito más de aceite. Son bastante delicados al manipularlos, de ahí lo de envolverlos.

Síguenos en Facebook: [facebook.com/masqpostres](https://facebook.com/masqpostres)

En Instagram: [instagram.com/\\_masqpostres](https://instagram.com/_masqpostres)

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: [hola@masqpostres.es](mailto: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.

### Categorías

1. Mantecados
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

### Etiquetas

1. Mantecados

### Fecha de creación

diciembre 22, 2023

### Autor

admin

default watermark