



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 60 minutos

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1/2 kg. de harina.
- 1/2 kg. de azucar.
- 1/2 kg. de manteca.
- 1/2 kg. de almendras crudas.
- Canela.

ELABORACIÓN

Se muele la almendra y se le unen todos los ingredientes, amasándolos con las manos hasta que quede todo bien unido y obtengamos una masa compacta. Se va extendiendo poco a poco con el rodillo (debe quedar de 1/2 cm de espesor). Con los modes se van cortando y poniendolos con cuidado (porque se rompen) en la llanda. Se cuece a horno fuerte durante 1/2 hora. En un plato se mezcla la canela con el azucar y una vez fuera del horno los mantecados, antes de que se enfrien, se les pone por encima.

DIFICULTAD: MEDIA

SUGERENCIAS:

No deben de quitarse de la llanda hasta que no se enfrien.