

## MANTECADOS EMPOLVADOS

**Ingredientes:** (para 30 unidades)

- 320 gr. de manteca de cerdo a temperatura ambiente.
- 125 gr. de vino blanco.
- 25 gr. de licor de anís.
- 35 gr. de zumo de limón.
- 1 sobre doble de gaseosa.
- 600 gr. de harina de repostería.
- 200 gr. De azúcar glas (para rebozar)

**Preparación:**

1. Precaliente el horno a 200 grados.
- 2.- Ponga en el vaso la manteca, el vino, el anís, el zumo de limón y la gaseosa y programe 15 seg/vel.6.
3. Incorpore la harina y programe 15 seg/vel. 6. Vuelque sobre la encimera enharinada y amase para unir bien la masa.
4. Con ayuda del rodillo, extienda hasta que tenga un grosor de 1 cm. Corte con un aro o molde a su elección los mantecados y colóquelos en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.
5. Hornee durante 25 minutos hasta que estén dorados.
6. Cuando estén fríos, reboce por todos los lados con azúcar glas para empolvarlos.



**Receta facilitada por Aurora Megías. Libro Nuestra cocina regional (Andalucía y Extremadura) de Thermomix.**

