

## MANTECADOS DE ALMENDRA

### INGREDIENTES

- 230 g de azúcar
- 3-4 tiras de la piel de limón
- 100 g de almendras tostadas
- 100 g de manteca de cerdo
- 200 g de harina de repostería
- 1 cucharadita de levadura química en polvo
- 1/2 cucharadita de canela molida
- 1 clara de huevo

### Accesorios Útiles:

- Film transparente
- Papel de hornear
- Cortapastas
- Rodillo



### ELABORACIÓN :

1. Ponga en el vaso el azúcar y la piel de limón. Pulverice 15seg/vel10. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga las almendras en el vaso y triture 15 seg/vel 7. Con la espátula, despegue la almendra de las paredes y del fondo del vaso
3. Añada la manteca, la harina, la levadura, la canela, la clara de huevo y 150g del azúcar glas reservado. Mezcle 10seg/vel6. Retire la masa del vaso, envuélvala en film transparente y deje reposar 10 minutos en el frigorífico.
4. Precalente el horno 180°C. Forre una bandeja de horno con papel de hornear y reserve.
5. Sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina, extienda la masa con un rodillo hasta obtener un grosor de 1 cm . Corte la masa con un cortapastas de diferentes formas y colóquelas en la bandeja de horno preparada.
6. Hornee durante 7-8 minutos (180 °C). Retire del horno y deje enfriar sobre una rejilla. Una vez fríos, espolvoree con el resto de azúcar glas y sirva.

[Escribir texto]