



## MANTECADOS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO  
Básico 45-60 min 15 min / tanda

### Ingredientes

**Harina:** 1 kg.  
**Manteca:** ½ kg.  
**Azúcar:** ½ kg.  
**Huevos:** 2 unidades.  
**Aguardiente:** ½ vaso pequeño.  
**Levadura:** ½ sobre (levadura química).  
**Limón:** La raspadura de un limón.



### Preparación

1. Es recomendable tamizar la harina para evitar grumos.
2. En un bol grande, trabaja la manteca (que debe estar a temperatura ambiente o "punto pomada") con el azúcar hasta obtener una crema homogénea.
3. Incorpora los 2 huevos uno a uno, la raspadura de limón y el vaso pequeño de aguardiente. Mezcla bien.
4. Añade la levadura y ve incorporando la harina poco a poco. Amasa hasta que la mezcla no se pegue a las manos y sea manejable.
5. Extiende la masa con un rodillo dejando un grosor de unos 1,5 a 2 cm.
6. Corta los mantecados con un molde circular o un vaso pequeño.
7. Colócalos en una bandeja con papel de horno.
8. Hornea a 180°C durante unos 15-20 minutos o hasta que veas que los bordes empiezan a dorarse ligeramente (no deben quedar muy oscuros para que no se endurezcan).

### Notas

- *Puedes espolvorearlos con un poco de ajonjolí (sésamo) antes de hornear o con azúcar glas después de enfriar para darles el toque final.*

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Mantecados	Postres y Dulces	01	21-02-2026	