



Mantecada

Ingredientes (para 4 personas)

- 1 1/2 de azúcar
- 250 Gramos de mantequilla blanda
- 6 Huevos
- 2 Tazas de harina Diana
- 2 Cucharaditas de polvo para hornear
- 3/4 Taza de leche
- 2 Tazas de harina de trigo
- 1 Cucharadita de esencia de vainilla
- 2 Cucharadas de aguardiente
- 1/2 Cucharadita de sal



Preparación

- Pasa la harina Diana y la de trigo por un colador, el polvo para hornear y la sal
 - En un bowl agrega la mantequilla, el azúcar, la vainilla y bate hasta que esté muy suave
 - Agrega los huevos uno a uno hasta que la mezcla esté esponjosa
 - Añade poco a poco las harinas, intercala con la leche mientras se bate suavemente
 - Agrega el aguardiente hasta que la mezcla esté homogénea
 - Engrasa y enharina un molde rectangular y pon la masa
 - Precalienta el horno a 175°C y hornea por 40 minutos
 - Corta en cuadros
- Disfruta

Inspírate todos los días.

Encuentra cientos de recetas que tenemos para ti.