

MANTECADOS

INGREDIENTES

<i>1Kg</i>	<i>De Azúcar</i>
<i>1Kg</i>	<i>De Manteca</i>
<i>1</i>	<i>Docena de huevos</i>
<i>700g</i>	<i>De Harina</i>
<i>1Kg</i>	<i>De Almendras molidas sin tostar</i>

PREPARACIÓN

Se mezclan los huevos con el azúcar se añade la manteca, un poco reblandecida, la almendra molida y la harina, se amasa bien, de la docena de huevos apartaremos de 3 a 4 claras y reservaremos, una vez este todo bien amasado y los mantecados hechos batiremos las claras a punto de nieve y untaremos los mantecados después los pondremos en el horno hasta que se doren.