



100 gramos harina

1 cucharada de azúcar

50 gramos mantequilla

1 cucharada anís

media cucharada levadura



masa



rodillo



corte



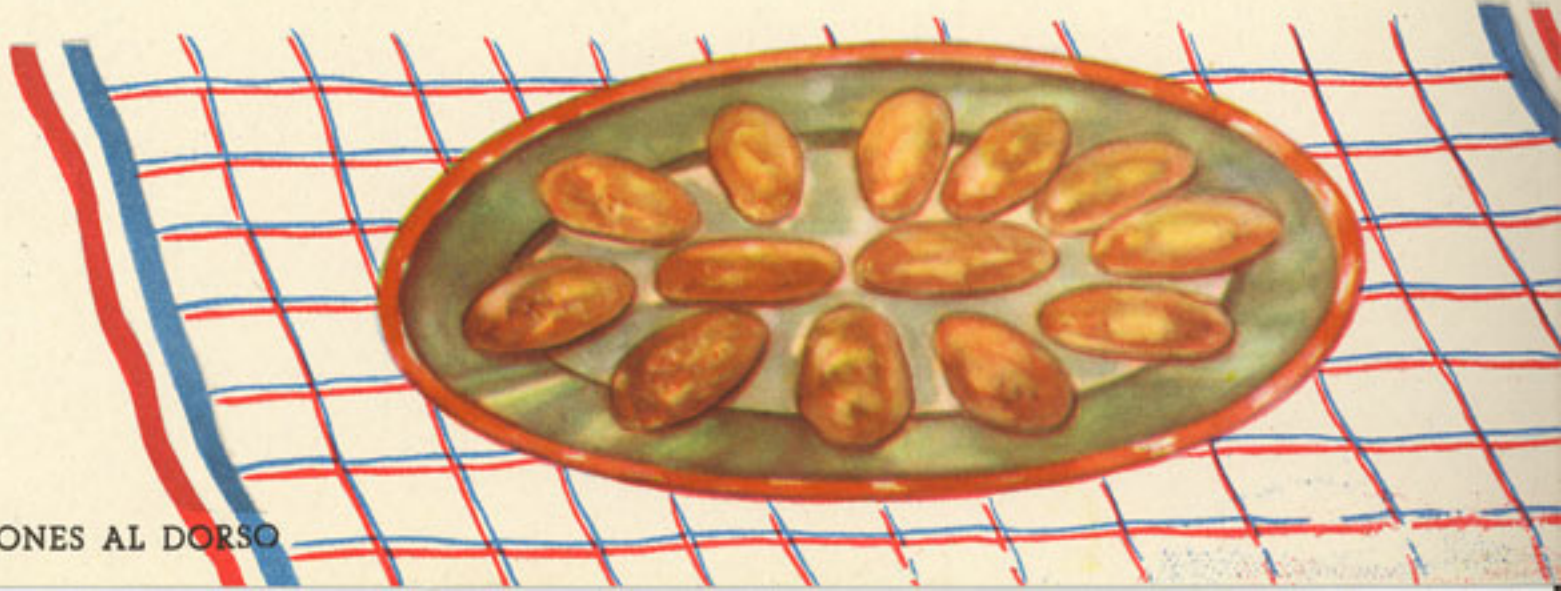
azúcar agua



horno

Mantecadas

Creaciones Eva



R E C E T A

MESA DE MARMOL.—
HARINA. - AZUCAR. - ANIS
MANTEQUILLA. - LEVADURA.

Sobre una mesa de mármol, pondremos 100 gramos de harina que ahuecaremos en forma de círculo. En el centro de éste, echaremos una cucharada de azúcar fino, vertemos una cucharada de anís y añadiremos 50 gramos de mantequilla y media cucharadita de levadura.

MASA. - TIEMPO.—

Mezclaremos y amasaremos todo, primero con una cuchara, luego con las manos. hasta obtener una pasta fina que dejaremos reposar unos diez minutos.

MESA DE MARMOL.—
RODILLO.

Después espolvorearemos el mármol con harina, sobre la cual aplastaremos con un rodillo la pasta, dejándola del grosor de 1 centímetro.

CORTE. - PLACA METAL.—
MANTEQUILLA.

Cortaremos la pasta en trozos de forma ovalada, de unos 8 cms. de largo, y los iremos depositando sobre una placa de metal limpia, ligeramente untada de mantequilla.

AGUA. - AZUCAR. - HORNO.— Con un poco de agua, rociaremos la superficie de las pastas que, seguidamente espolvorearemos con azúcar fino y meteremos a horno muy lento por espacio de diez a doce minutos, cuidando de que no tomen mucho color.

PRESENTACION.—

Espolvoreadas con azúcar de lustre (o glas), las serviremos en bandeja.