



cazo batidor

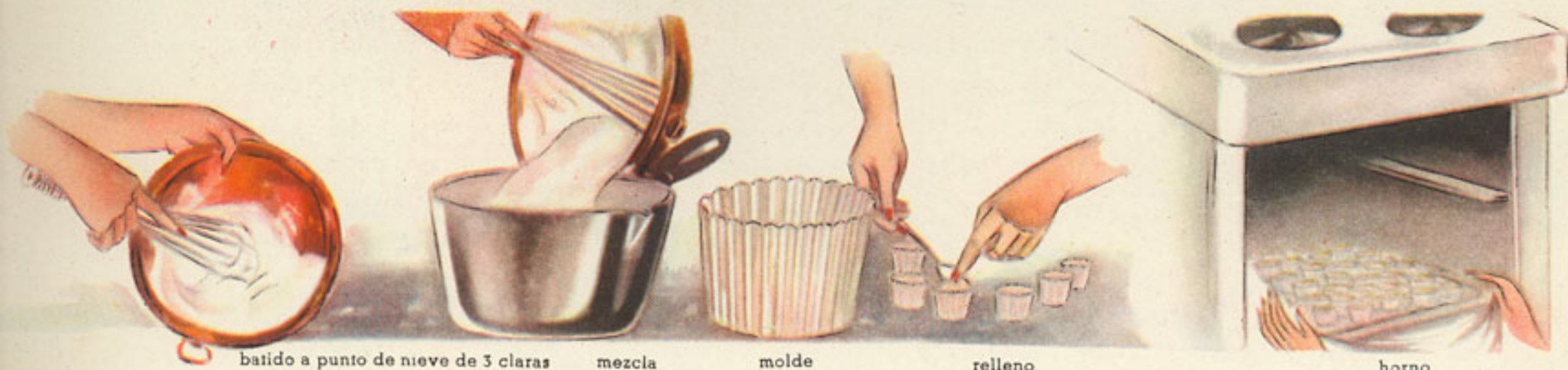
125 gramos de mantequilla

125 gramos de azúcar

3 yemas

1 cucharilla de canela en polvo

125 gramos de harina



batido a punto de nieve de 3 claras

mezcla

molde

relleno

horno

Nantecadas de Astorga

Creaciones Eva



MANTECADAS DE ASTORGA

Dentro de un mes enviaremos a Vd. la siguiente colección de fichas, si no dispone lo contrario.

Siempre que nos escriba, le rogamos indique su número de suscriptora.

RECETA

- CAZO. - MANTEQUILLA.— Después de derretir 125 gramos de mantequilla en un cazo, lo retiraremos del fuego, añadiremos 125 gramos de azúcar y mezclaremos con un batidor.
- AZUCAR. - BATIDOR.
- YEMAS. - CANELA EN POLVO.— Cuando el azúcar se haya disuelto, agregaremos 3 yemas (las claras las retiraremos a una taza) y batiremos de nuevo. En cuanto la mezcla esté unida, añadiremos una cucharadilla de canela en polvo y 125 gramos de harina que incorporaremos a lo anterior mezclándolo con una cuchara de madera hasta que todo vuelva a unirse bien.
- HARINA.
- CLARAS A PUNTO DE NIEVE.— Batiremos a punto de nieve las 3 claras de la taza y las echaremos a la mezcla, que revolveremos un poco con la cuchara.
- MOLDES DE PAPEL. - HORNO.— En unos moldecitos de papel iremos introduciendo hasta la mitad con una cuchara porciones de la mezcla. Luego sobre una chapa meteremos al horno las mantecadas hasta que se levanten un poco y queden doraditas por arriba.
- PRESENTACION.— Puestas sobre una bandeja, plato o fuente, las serviremos en frío, sin quitarles el papel.