

Proyecto de Promoción Económica y Social del Barrio de la Villa: De Toda la Villa (Vélez-Málaga), cofinanciado por la Unión Europea con cargo al Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), al amparo de la Iniciativa Urbana prevista dentro del Eje 5 de "Desarrollo sostenible urbano y local" del Programa Operativo FEDER 2007-2013 de Andalucía y por el Ayuntamiento de Vélez-Málaga

Receta ganadora del tercer concurso de dulces navideños de Iniciativa Urbana "De toda la Villa"

Nombre: Mantecadas

Autora: María Remedios Fernández

Ingredientes:

- 400 gramos de manteca de cerdo
- 400 gramos de azúcar
- 800 gramos de harina
- Canela molida

Elaboración: En un bol, ponemos la manteca de cerdo a temperatura ambiente. Le añadimos azúcar, removemos muy bien con las manos (sin ningún uso de utensilios), y ponemos una cantidad moderada de canela y seguimos moviendo. Ahora comenzamos a echar poco a poco la harina, sin parar de remover. Cuando ya no se pegue en las manos, hacemos la forma con un cortapasta, o hacemos las bolitas con las manos y luego las aplastamos.

Con el horno precalentado a 180 grados, poner en la bandeja papel de horno y colocarlas un poco separadas para que no se peguen unas con otras; les ponemos encima una almendra, ajonjolí o una guinda (eso va al gusto).

En cinco minutos estarán listas. Sacar del horno y esperar a que se pongan templadas. Con una espátula y con cuidado, ponerlas en una bandeja y... ¡Listo!