



INGREDIENTES:

- 500 gramos de almendra pelada, ligeramente tostada, y molida
- 400 gramos de manteca
- 500 gramos de azúcar
- 600 gramos de harina de repostería
- azúcar en polvo para espolvorear al final

ELABORACIÓN:

1. En un bol, mezclar muy bien, todos los ingredientes, en el orden que están anunciados, cuando tengamos la masa, estirla con la ayuda de un rodillo, y dejarla de una altura de grosor de 1 ó 2 centímetros, y con un cortapastas circular, de unos 4 centímetros de diámetro, ir confeccionando los mantecados.
2. Precalentar el horno a 150 grados aproximadamente, 10 minutos antes de meterlos, y preparar una bandeja de horno forrada de papel vegetal (papel de hornear).
3. Ir colocando los mantecados en la bandeja preparada (ligeramente separados uno de otro, para que no se peguen) y meterlos a hornear unos 30 minutos, a la misma temperatura con calor arriba y abajo (el tiempo de horneado es como siempre orientativo, depende de la potencia que tenga el nuestro) no han de quedar con demasiado color, aunque esto es a gustos, pero cuando los saquemos con un poco de color, deben de estar aún ligeramente blanditos, que cuando se enfríen ya se terminan de endurecer un poquito.
4. Al sacarlos colocarlos en una rejilla (para que no queden blandos por debajo, hasta que se enfríen, y después los espolvoreamos con el azúcar en polvo y si queremos los decoramos con un poco de almendra troceadita, tipo crocanti.

Listos y buenísimos.

NOTA: Salen unas 35 unidades y se pueden conservar (si nos sobran) en una caja de galletas.