

Mantecados

Ingredients: (per a uns 50 Mantecados)

- 500 g de farina tipus 60
- 250 g de sucre fi
- 200 g d'ametlles torrades en pols
- 25 cl d'oli
- 1 saquet de sucre vainillat
- 1 saquet de llevat químic

Escalfar el forn a 200°.

Fer daurar les ametlles tallades finament, deixar-les refredar, i després triturar-les per reduir-les a una pols fina.

Barrejar la farina, el sucre, el llevat, el sucre vainillat i les ametlles en pols.

Fer una font i abocar l'oli a poc a poc.

Fer una bola amb la pasta, sense treballar-la massa, ha de quedar friable.

Fer boles petites de pasta d'uns 25 g, i prémer-les entre els palmells de la mà. Posar-les a mesura sobre una safata de forn coberta amb paper sulfuritzat.

Coure al forn a 200° durant 15 minuts. Vigilar la cocció, els mantecados han de quedar clars.

Escampar canyella en pols sobre cada mantecado.

Si és possible, esperar fins l'endemà per menjar-los!

