



Platos de memoria

MANTECADOS DE SANTA LUCIA

Ingredientes:

- ½ MANTECA DE CERDO
- ½ AZUCAR
- LA RALLADURA DE DOS LIMONES
- 750 GM DE HARINA

Elaboración:

Se mezcla la manteca con el azúcar y las ralladuras de los dos limones. Se le va añadiendo la harina poco a poco y se amasa bien. Tomamos trozos pequeños, embolamos y aplastamos para dejarlo en forma circular.

La forma tradicional a continuación.

Realizamos una tira y realizaremos una espiral de aproximadamente 20 a 25 centímetros que enrollaremos.

Vamos colocando en una bandeja con papel de horno, este tiene que estar precalentado una temperatura suave, entre 150 a 165c. No dejar mucho tiempo, de 10 a 15 min.

Dejar la bandeja fuera del horno para que se enfríe.

Guardar en recipiente seco .

metroymediamascerca

Programa de Acción Comunitaria con Mayores





Tu recuerdo ...

Los días que mi abuela realizaba los amasijos y se encendía el horno para guisar primero el pan y luego cuando perdía un poco de temperatura los mantecados. D^a Rosario Ojeda ,del Ingenio Santa Lucia y Abuela de M^a Carmen Domínguez.