



MANTECADITOS

40 Porciones

INGREDIENTES

½ taza manteca vegetal
½ taza mantequilla
1 taza azúcar
2 yemas de huevo
1 cda. ron blanco
1 cda. extracto de almendras
2 ½ a 3 taza harina de trigo

Calienta el horno a 350 grados. Engrasa dos bandejas de horneo.

En la batidora eléctrica mezcla la manteca, mantequilla, azúcar, yemas de huevo, ron y extracto de almendras hasta que quede cremoso. Luego añade la harina poco a poco.

Forma bolitas con la masa. Coloca en una bandeja de horneo dejando un espacio de 1" entre un mantecadito y otro. Presiona el centro de cada bolita y coloca en el centro de cada mantecadito un trocito de pasta de guayaba o grajeas.

Hornea por 8 a 10 minutos. Deja enfriar.

OREJITAS: Coloca la parrilla del horno en el segundo nivel para evitar que se quemen los mantecaditos por debajo.

