

Mantecaditos o Polvorones



INGREDIENTES

1 libra	Manteca vegetal
1 libra	Azúcar
2	Yemas de huevo
1	Huevo
2 libras	Harina de trigo
1 cdta.	Sal



PREPARACIÓN

1. Bata la manteca y el azúcar en la mezcladora eléctrica: añada el huevo y bata un poco y eche las dos yemas y la sal.
2. Cuando este bien batido vacíelo en un envase grande y añada poco a poco la harina, hasta que se despegue de la taza sin que la masa quede reseca.
3. Amásela bien con las manos para que quede bien suave.
4. Forme bolitas y colóquelas en una plancha de hornear.
5. Hornee a una temperatura de 350 grados F durante 15 minutos.