

MANTECADO

INGREDIENTES:

- 250 g de huevos (sin cascara) + 1
- 250 g de azúcar
- 250 g de harina
- 250 g de mantequilla (ablandada en el microondas pero sin que llegue a quedar líquida)
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 1 pellizco de sal

PREPARACION:

1. Poner la mariposa y añadir los huevos y el azúcar y programar 6 minutos , 37º , vel 4.
2. A continuación programar otros 6 min , vel 4 pero sin temperatura.
3. Añadir la mantequilla , la levadura , la harina y el pellizco de sal y revolver unos segundos en velocidad 2 sin mariposa , acabar de envolver con la espátula.
4. Lo echamos en un molde previamente untado con mantequilla y enharinado (un poco) y lo metemos al horno: 170º con aire , 45 minutos.

