

Mantecaditos



2-1/4 tazas de harina de trigo (all-purpose flour)

1/4 cucharadita de nuez moscada (ground nutmeg)

3/4 taza de mantequilla, blanda

1/4 taza de manteca vegetal

1-1/2 cucharadita de almendra

1/2 cucharadita de vainilla

1/2 taza de azúcar

grajéas de colores (opcional)

Ponga la parrilla en el centro del horno y pre-calienta el horno a 350° F.

Combine la harina y nuez moscada.. y lo dejás aparte.

En el bowl de la maquina.. bata la mantequilla, manteca vegetal, vainilla, extracto de almendras y azúcar hasta que esté cremosa. Le agregas la harina y los mezclas bien para formar una masa.

La masa de estar húmeda pero no pegajosa. Si está muy pegajosa le espolvoréas un poco de harina por encima.

Divida en cucharadas y usando la palma de la mano; le das una forma redonda, como cuando se hacen albondigas. Ponga sobre una placa de hornear, sin engrasar y las aplanas un poco.. yo uso el fondo de un vaso para esto. Luego le riegas algunos grajéas si las vas a usar.

Cocine en el horno pre-calentado por 16 minutos o hasta que las orillas comiencen a dorar.. luego las retiras sobre una parrilla de alambre a refrescar.