

Qué fácil es cocinar con

  
COOKING CHEF



# Mantecados de Navidad

28-30 piezas



Accesorios necesarios:



Tiempo:



## Ingredientes

- 250 gr. harina de trigo
- 150 gr. azúcar
- 175 gr. manteca de cerdo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 2 yemas de huevo
- Sésamo sin tostar

## Preparación

1. Precalienta el horno a 180°.
2. Bate el azúcar y la manteca, coloca la batidora en forma de K y programa 1 minuto y medio a velocidad 3 sin temperatura.
3. Añade una cucharadita de canela en polvo.
4. Incorpora la harina y programa 30 segundos a velocidad 1. Poco a poco, sube a velocidad 3 hasta que la mezcla quede homogénea.
5. Añade las yemas y programa a velocidad 2.
6. Una vez queden integradas las yemas, saca la masa del bol y déjala en la nevera en papel film durante 10 minutos.
7. Estira la masa con el rodillo encima de un papel de hornear. Corta con un cortapastas y espolvorea con semillas de sésamo.
8. Para terminar, hornea durante 15 minutos.