



MANTECADAS DE VAINILLA



PREPÁRALAS CON LECHE ENTERA SANTA CLARA



TIEMPO DE PREPARACIÓN 1 HORA 10 MINUTOS



PORCIONES 12 PIEZAS

INGREDIENTES:

- 3/4 taza de leche Santa Clara
- 2 y 1/4 tazas de harina de trigo
- 1 y 2/3 tazas de azúcar morena
- 240 g de mantequilla
- 5 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- Ralladura de naranja al gusto
- Capacillos para mantecadas

PROCEDIMIENTO:

- 01 Precalear el horno a 200°C por 15 minutos.
- 02 Suavizar la mantequilla y batirla con el azúcar, la ralladura de naranja y la esencia de vainilla.
- 03 Sin dejar de batir, agregar uno a uno los huevos.
- 04 Tamizar la harina con la sal y el polvo para hornear; agregarla a la mezcla de mantequilla, poco a poco y sin dejar de batir.
- 05 Agregar la leche Santa Clara y continuar batiendo hasta que se incorporen por completo todos los ingredientes.
- 06 Poner mantequilla a un molde para panquecitos y espolvorearlo con harina o utilizar los capacillos.
- 08 Colocar la mezcla y hornear a 200°C por 35 - 40 minutos.
- 09 Dejar enfriar y desmoldar.

DECÓRALAS CON CHOCOLATE O MAPLE.
 ACOMPÁÑALAS CON UNA TAZA DE LECHE CALIENTE SANTA CLARA,
 CHOPEA POR EL SIGLO DE LOS SIGLOS.