



Dificultad:
Media



Porciones:
30



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	90 Kcal
Proteínas:	0.9 g
Grasa Total:	5.1 g
Colesterol:	0 mg
H. de Carbono:	10.0 g
Fibra Dietética:	0,2 g
Sodio:	0 mg

MANTECADOS A LA MOKA

Ingredientes

- 2 Tazas de harina cernida
- $\frac{3}{4}$ Taza de azúcar flor cernida
- 2 Cucharadas de CAFÉ NESCAFÉ TRADICIÓN
- 150 g manteca vegetal a temperatura ambiente
- Azúcar flor para espolvorear

Preparación

1.- Junta en un bowl la harina con la azúcar flor, añade en CAFÉ NESCAFÉ TRADICIÓN y la manteca vegetal. Comienza a frotar con tus dedos sin amasar hasta conseguir migas finas como arena. Recién en esta etapa, comienza a apretar hasta obtener una masa que no se pegue en las manos. Cubre la preparación con papel film y lleva a refrigeración durante 10 min.

2.- Estira la masa sobre un mesón enharinado, dejándola de un $\frac{1}{2}$ cm de grosor. Corta círculos de unos 5 cm aprox. Y déjalos sobre una lata de horno previamente enmantecuada y cubierta con papel mantequilla.

3.- Lleva a horno precalentado a temperatura alta de 180°C y hornea durante 15 minutos hasta dorar levemente la superficie. Una vez lista, retira de la lata y espera a que se enfríen, finalmente espolvorea con un toque de azúcar flor y sirve cuando gustes.

Nota

Si ves que la masa no se junta, añade una pequeña cantidad de leche, así ayudas a conseguir la textura deseada.