



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
- ¾ 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 ½ 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.