

# MANTECADOS



INGREDIENTES: 250 gr. de harina de repostería sin gluten · 125 gr. de manteca de cerdo · 100 gr. de azúcar · 75 gr. de almendras tostadas molidas · un pellizco de sal · 3 cucharadas de vino oloroso · 1 cucharadita de canela en polvo · semillas de sésamo (un puñado)

## ELABORACIÓN

En un sartén al fuego, o una placa de horno se tuesta ligeramente la harina y antes de que tome color se retira y se deja enfriar.

A continuación, se ponen en un boll el resto de los ingredientes, (menos las semillas de sésamo), junto con la harina. Se amasa todo muy bien hasta lograr una masa fina y homogénea, que dejaremos reposar de 15 a 30 minutos en la nevera. Estirar la masa entre dos láminas de plástico o papel vegetal dejándolas de 1 cm. o más de grosor y cortar los mantecados con un cortapastas o darles forma con las manos. Poner las semillas de sésamo por encima y colocar los mantecados en una placa de horno cubierta de papel antiadherente.

Hornee unos 15 minutos a 180°, hasta que estén ligeramente tostados. Dejar enfriar.