



MANTECADAS DE AMARANTO Y AVENA

Ingredientes:

- 1 taza de leche (250ml)
- 1/2 taza de azúcar refinada
- 1/2 taza de azúcar mascabado
- 5 huevos
- 1 cucharada de esencia de almendra
- 1 taza de aceite vegetal (250ml)
- 1 1/2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1/2 taza de hojuelas de avena
- 1/2 taza de amaranto
- Capacillos, para mantecadas

HORNO PRECALENTADO A 180°C

Procedimiento:

1. Bate la leche con los dos tipos de azúcar, agrega los huevos, la esencia de almendra y el aceite hasta integrar. Añade poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear, las hojuelas de avena y el amaranto e integra por completo los ingredientes.
2. Coloca los capacillos en el molde para mantecadas, vierte un poco de la mezcla hasta llenar 3/4 partes. Hornea por 40 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
3. Retira del horno deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación:	15 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	16