Mantecados

INGREDIENTES *(Para 40 uds):*

- 30 gr de azúcar glas
- 80 gr de vino oloroso
- 1 pellizco de sal
- 200 gr de manteca de cerdo
- 400 gr de harina de repostería
- 200 gr de azúcar glas *(para rebozar)*

PREPARACIÓN:

1. Ponga en el vaso los 30 gr de azúcar glas, el vino oloroso y la sal. Programe entonces **2 min/37ºC/vel 4**.
2. Agregue la manteca y mezcle **20 seg/vel 4**.
3. Incorpore la harina y programe **1 min/vaso cerrado/vel. espiga.**
4. Envuelva la masa en plástico y déjela *reposar en el frigorífico durante al menos 1 hora.*
5. ***Precaliente el horno a 180ºC***
6. Ponga la masa entre 2 plásticos y estírela dejando 1 cm de grosor aproximadamente.
7. Con cortapastas de formas variadas, corte piezas no muy grandes y colóquelas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear.
8. ***Hornee durante 13 o 15 min a 180ºC.*** Retire del horno, deje enfriar y reboce con el azúcar glas antes de servir.