



## MANTECADAS DE AMARANTO Y AVENA

16 porciones

### Ingredientes

- 1 taza de leche (250ml)
- ½: taza de azúcar refinada
- ½: taza de azúcar mascabado
- 5 huevos
- 1 cucharada de esencia de almendra
- 1 taza de aceite vegetal (250ml)
- 1 ½: tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ½: taza de hojuelas de avena
- ½: taza de amaranto
- Capacillos, para mantecadas

HORNO PRECALENTADO A 180°C

### Preparación:

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  $\frac{3}{4}$  partes. Hornea por 40 minutos o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.
3. Retira del horno deja enfriar y ofrece.

**TIEMPO DE PREPARACIÓN:** 15 minutos

**TIEMPO DE HORNEADO:** 40 minutos

**DIFICULTAD:** Fácil