

Mantecadas



Porción: approx. 8 Mantecadas

Ingredientes:

- 3 huevos
- 3/4 taza de azúcar
- 1/4 de taza de leche
- 1/2 de aceite
- 1 taza de harina (Weizenmehl Typ 405)
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear (Backpulver)
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio (Natron)
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla (Vanille Extrakt)
- 1/2 cucharadita de ralladura de naranja (opcional) (geriebene Oranegnschale)
- Pizca de sal

Decoración:

Capacillos rojos (opcional)

Preparación:

Precalienta el horno a 180°C.

Mezcla los huevos junto con el azúcar en un tazón. Poco a poco ve agregando el aceite mientras sigues mezclando.

En otro tazón mezcla los ingredientes secos (harina, bicarbonato de sodio, polvo para hornear y sal). Una vez mezclado integra una tercera parte a la mezcla líquida y revuelve, así sucesivamente hasta tener una sola mezcla. Agrega la vainilla y a ralladura de naranja y mezcla una última vez.

Si vas a utilizar capacillos* colocalos en el molde para muffins. Si no, engrasa el molde con mantequilla y enharinalo para desprenderlos fácilmente. Vierte la mezcla dejando un centímetro libre antes del borde.

Colocalos en el horno y déjalos por 15 a 20 minutos. Es importante saber que las mantecadas no se doran como lo cupcakes, así que hay que revisarlos insertando un palillo en el centro y cuando salga limpio están listos. Déjalos reposar 5 a 10 minutos antes de desmoldarlos.