

Mantecados (S.Gluten/S.Lactosa)

Ingredientes:

- 200gr de *Harina de Arroz*
- 125gr de *Maicena*
- 25gr de *Harina de Trigo Sarraceno*
- 50gr de *Almendra Molida*
- 125gr de *Manteca de Cerdo Ibérico*
- 80gr de *Azúcar Glas*
- 60ml de *Anís Dulce*
- 1 cda de *Agua*
- 1 pizca de *Canela Molida*
- 1 pizca de *Goma Xantana* o Agar-Agar (opcional)



Proceso:

1. **EN LA VÍSPERA:** Unimos todas las harinas (arroz, maicena y trigo sarraceno) junto con la almendra molida y las extendemos en una bandeja de horno. Las metemos a 120°C durante 30 minutos para que se sequen (de vez en cuando, removemos). Sacamos y dejamos enfriar a temperatura ambiente hasta el siguiente día.
2. **AL DÍA SIGUIENTE:** En un bol, hacemos un volcán con las harinas y en el centro ponemos la manteca de cerdo, el azúcar glas, el anís dulce, una pizca de canela y una pizca de goma xantana (opcional). Amasamos todo a mano hasta lograr que todos los ingredientes se integren. Tapamos el bol con papel transparente y lo metemos al frigorífico durante 30 minutos.
3. Una vez pasado el tiempo, ponemos el horno a precalentar a 210°C con calor arriba y abajo. Colocamos la masa sobre un papel vegetal y la extendemos hasta lograr un grosor de un dedo de ancho. Cortamos con los cortapastas que prefiramos y vamos colocando los mantecados encima de la bandeja de horno forrada con papel vegetal (repetimos el proceso de estirar y cortar hasta que la masa se nos acabe).
4. **Decoramos** los mantecados como más nos guste. Yo he pintado algunos con un huevo batido, a otros le he echado semillas de sésamos y alguno que otro lo he dejado sin pintar para poder espolvorearle azúcar glas (al gusto de cada uno).
5. Finalmente, metemos al horno a 200°C hasta que veamos que comienzan a dorarse (5-7 minutos aproximadamente). No dejéis que se doren mucho, porque tienden a quedarse duros.
6. Sacamos, dejamos enfriar, acabamos de decorarlos y ya están listos para degustar. **ON EGIN!**