

Aujourd'hui nous allons faire des...

# Mantecados

Avec notre cuisinier du jour, Quetzacoalt\* !

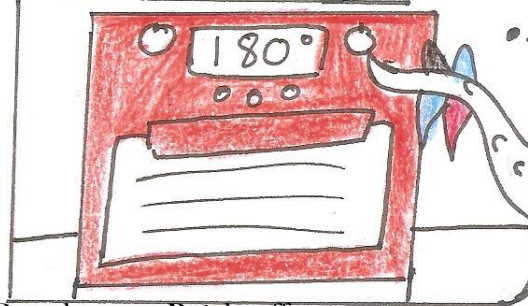
Tadam

Les ingrédients...

- 1 Kg de Farine
- 400g de Sucre
- 1 Zeste de citron
- 50cl d'Huile
- De la cannelle en poudre

Salut

Etapa 1: Precaentar\* el horno a 180°C



Biiiiip / tourne le bouton

\*Le Quetzalcoatl est un dieu aztèque mi serpent mi oiseau qui est représenté avec les couleurs des points cardinaux.

\*Precaentar = Préchauffer

Etapa 2 :Poner\* la harina en un bol grande.

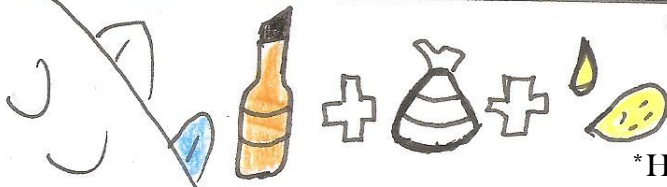


\*Poner = Mettre

Hacer un hueco\* en el centro...



y añadir el aceite, el azúcar y la ralladura de limón.



\*Hacer un hueco = Faire un trou



Etapa 3 : Mezclar\* con las manos hasta obtener una masa\* compacta pero maleable.

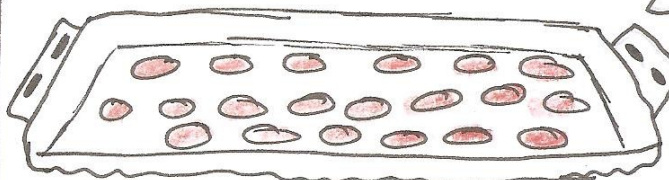
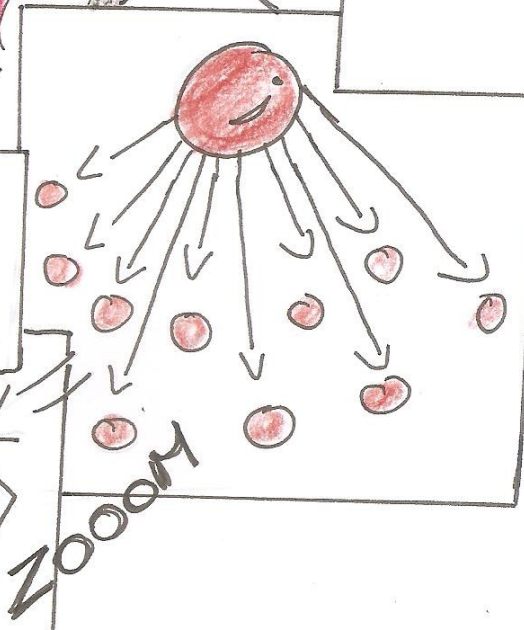
\*Mezclar = Mélanger

\*Masa = Pâte

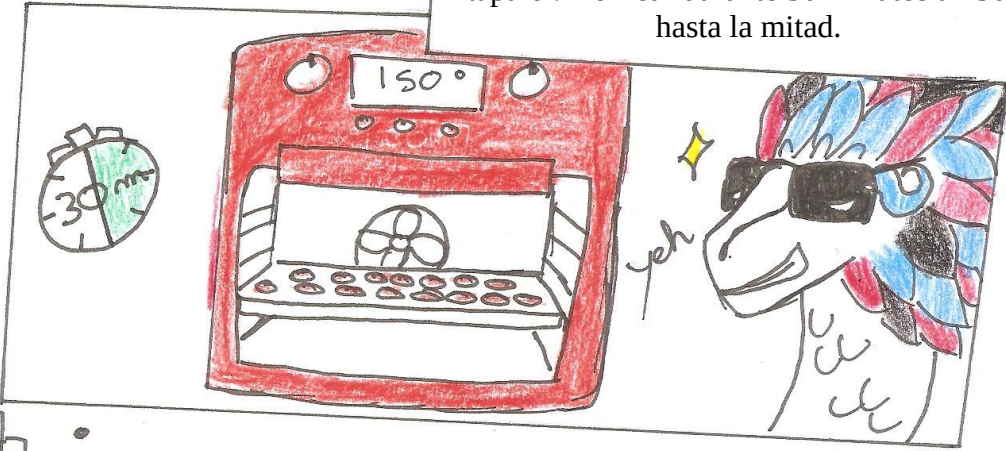


Etapa 4 :  
Hacer bolitas

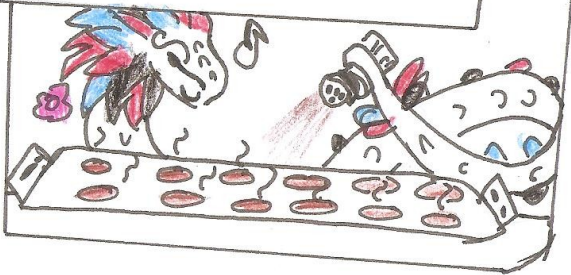
Etapa 5 : En una bandeja de horno,  
colocar papel de hornear y poner las  
bolitas de masa.



Etapa 6 : Hornear durante 30 minutos a 150°C,  
hasta la mitad.



Etapa 7 : Al final de la cocción,  
espolvorear los mantecados con canela.



Dejar enfriar un poco...



@Clara Baie -- T

\*Chupacabra, appelé chupacabras au pluriel en espagnol, est une créature mystérieuse de la culture Hispano-américaine. Selon celle ci, on dit qu'il s'attaque au bétail: en suçant leur sang. Se prononce « Tchoupacabra »