

Mantecados

de traditionele kerstkoekjes uit Almería



GEBAK



BEREIDINGSTIJD

Vorbereiding: 15 minuten
Baktijd: 2x 15 minuten



VOOR 30 KOEKJES

Ingrediënten

- 300 gr tarwebloem
- 150 gr geklaarde boter
- 150 gr suiker
- Gemalen kaneel naar smaak (optioneel)
- Citroenrasp naar smaak (optioneel)
- Geroosterde sesamzaadjes (optioneel)

Toebereiding

1. Verwarm de oven voor op 155°C.
2. Doe de bloem op een bakplaat en laat ze 15 minuten roosteren in de oven. Roer af en toe om, zodat ze niet te veel kleur krijgt.
Het drogen van de bloem is overigens niet nodig, maar het geeft de mantecados hun karakteristieke consistentie.
3. Haal de plaat uit de oven en laat de bloem helemaal afkoelen.
4. Klop het vet (of de boter) met de suiker tot een glad mengsel. Voeg de kaneel of citroenschil toe, evenals de getoaste bloem en kneed het deeg ongeveer 5 minuten.
5. Vorm het deeg tot een bol en wikkel het in huishoudfolie. Laat het deeg nu minstens 1 uur rusten op een koele plaats.
6. Als het tijd is om te bakken, verwarm je de oven vóór op 180°C.
7. Rol het deeg op een met bloem bestoven oppervlakte uit tot een dikte van 2 cm en snijd er ronde koekjes uit. Bedek deze met geroosterd sesamzaad door ze voorzichtig vast te drukken.
8. Bak op een bakplaat 15-20 minuten tot ze goudkleurig zijn.

Tip

Je kunt je creativiteit de vrije hand laten en wat specerijen aan het deeg toevoegen ...
Voeg kaneel en cardamom toe voor een nog meer kerstachtige twist,
Voeg een beetje sinaasappelschil en gember toe voor een meer pittige touch,
... of voeg wat cacao poeder toe voor de chocoladeliefhebber.

¡Qué aproveche!

