

## MEDIALUNAS DE MANTECA

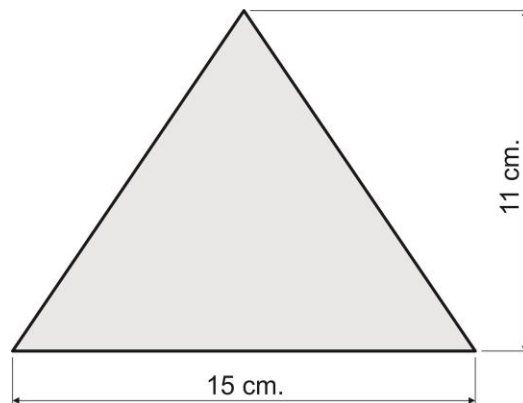


### Ingredientes

400 gr. de harina para hacer pan  
Harina común para completar  
70 gr azúcar  
1 Huevo  
60 gr de manteca  
Esencia de vainilla  
1 pizca de sal  
100 ml Leche

### Preparación

1. Mezclar, en un bol, la manteca con la azúcar, hacer una mezcla homogénea, luego agregar el huevo, la esencia de vainilla y la leche, y mezclar bien.
2. Luego agregar la harina para pan e ir amasando, luego agregar harina común hasta lograr una masa homogénea y suave.
3. Dejar leudar 45 min.
4. Estirar la masa con un espesor de 4 o 5 mm. y formar triángulos para hacer la forma de las medialunas.



5. Dejar leudar, las medialunas, unos 30 minutos más.
6. Cuando ya se hayan leudado, poner a calentar el horno a 160°, y pincelar con huevo. Llevar al horno, durante 40-50 minutos.
7. Preparar el almíbar, y retirar las medialunas cuando tengan el dorado que más les guste. Y a comer!!!!!!