



Mantecadas de naranja con jalapeños

Categoría: Postre, Chiles

Estas Mantecadas de naranja con jalapeños son la combinación perfecta entre lo dulce y lo picosito. Una receta casera, aromática y perfecta para consentir a todos en casa.



Preparación
30 min.



Dificultad
Media



Porciones
4 personas



Ingredientes

- 200 g de mantequilla sin sal
- 200 g de azúcar
- 4 pzas de huevo
- 1 cdta de esencia de vainilla
- 1 pza de naranja
- 200 g de harina
- 1/2 taza de de Jalapeños Picados La Costeña®
- Azúcar glass al gusto
- Naranja deshidratada al gusto



Preparación

1. En una batidora con pala acremar la mantequilla con el azúcar, integrar el huevo poco a poco con la esencia de vainilla. Batir hasta integrar.
2. Agregar poco a poco la harina con la ralladura de naranja.
3. Incorporar los Jalapeños Picados La Costeña® a la mezcla. Servir en un molde para mantecadas previamente engrasado la mezcla.
4. Hornear a 180°C durante 20 min, retirar del horno y dejar enfriar.
5. Servir y espolvorear con azúcar glass, colocar una rebanada de naranja deshidratada y un toque de Jalapeños Picados La Costeña® al gusto.