

Número de inventario: G-9

Denominación: Mantecaos

Otras denominaciones:

Nivel de protección: -

Ingredientes y elaboración:

- Harina
- Agua
- Sal
- Manteca
- Levadura

Se hace la masa con harina, agua, sal y levadura. Cuando este proceso está casi terminado se añade la manteca. La masa se deja fermentar durante una hora. A continuación, se corta en cuadrados y se introduce en el horno.

Patrimonio relacionado:

Documentación gráfica:



(1) Mantecaos. Año 2020

Observaciones:

Informante / fuentes:

- Informante: Carlos Fernández, Panadería y Bollería Ntra. Sra. Del Rosario (2020)
- Fotografías: Imágenes propias (1)