



Mantecada

Description

This is a very traditional Colombian cake and this recipe is particularly special because it has been in my family for years. It always surprises me for its simplicity and the wonderful flavour. You can double the amount of the ingredients to make a big square cake.

Mantecada or Buttered Cake (English version below)

Ingredientes

- 250 gramos de harina de maíz amarillo (se puede usar Polenta, harina Italiana).
- 50 gramos de harina de trigo.
- 200 gramos de azúcar.
- 200 gramos de mantequilla derretida.
- 4 huevos.
- 1 cucharadita de polvo para hornear.
- 1 copita de aguardiente, anisado ó ron.

Preparación

1. Pre-calentar el horno a 180 grados de temperatura ó gas marca 4.
2. En un recipiente mezclar la mantequilla con el azúcar hasta que quede como una crema.
3. Agregar los huevos uno a uno, batiendo constantemente.
4. Luego se agregan las harinas, el polvo de hornear y se mezcla muy bien.
5. Agregar el licor (aguardiente, anisado ó ron), y se bate bien otra vez.
6. Vertir la mezcla en un molde ó varios pequeños y se introduce al horno.
7. Dejar cocinar por 30 minutos más ó menos ó hasta que este ligeramente dorado.
8. Sacar del horno en una superficie segura y demoldar.
9. Servir con Dulce de moras.

Buttered Cake (English version)

Ingredients

- 250 grams of yellow corn meal You can use Polenta flour, Italian flour.
- 50 grams of plain flour.
- 200 grams of sugar.
- 200 grams of melted butter.
- 4 eggs.

- 1 tsp of baking powder.
- 1 small shot of aguardiente, sambuca, aniseed or rum.

Preparation

1. Pre-heat the oven at 180 degrees or gas mar 4.
2. In a bowl, mix the butter with the sugar until it looks creamy.
3. Add the flours and baking powder and mix well.
4. Add the liquor (aguardiente, sambuca, aniseed or rum) and beat well again.
5. Pour the mixture into a mold or several small ones and place it into the oven.
6. Let it cook for 30 minutes more or less, or until lightly golden brown.
7. Remove from the oven into a safe surface and demold the cake to let it cool down.
8. Serve with Blackberry jam.