

# Galletas de canela

Tiempo de preparación: 20 Min



## Ingredientes

**Canela:** 1 cda.

**Manteca:** 200 g

**Yemas de huevo:** 3 Unidades

**Jugo de 1/2 limón:**

**1/2 tableta de chocolate fondant:**

**Piñones:** 40 g

**Azúcar glasé:** 150 g

**Harina:** 300 g

**Ralladura de 1/2 limón:**

## Preparación de la Receta

- Precalentar el horno a una temperatura de 190°C.
- Para comenzar, batir las yemas con la *manteca* pomada y el azúcar. A continuación, incorporar unas gotas de *jugo de limón*, la ralladura y canela. Seguir trabajando la mezcla.
- Después, añadir la *harina* tamizada y mezclar bien. Hacer un rulo de masa y cortar trozos gruesos. Decorar cada galleta con unos piñones.
- Hornear a 190° durante 12-15 minutos.
- Por último, fundir el *chocolate* en el microondas y pintar con él unas líneas en las galletas.
- Servir.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-canela>