

Galletas de Miel

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Harina: 3 y 1/2 Tazas

Azúcar rubia: c/n

Extracto de vainilla: 1/2 cdita

Azúcar mascabado: 3/4 Taza

Miel: 1 Taza

Huevo: 1 Unidad

Bicarbonato: 1 cdita

Mantequilla: 3/4 Taza

Sal: 1 Pizca

Preparación de la Receta

- Llevar a un bol $\frac{3}{4}$ taza de *mantequilla* pomada, $\frac{3}{4}$ taza de azúcar mascabo y 1 taza de miel.
- Mezclar bien con tenedor
- Añadir 1 *huevo*, $\frac{1}{2}$ cucharadita de extracto de vainilla, seguir mezclando.
- Integrar por separado 3 $\frac{1}{2}$ tazas de *harina* con una cucharadita de bicarbonato y una pizca de sal.
- Mezclar bien e incorporar a la preparación de a cucharadas sin dejar de mezclar hasta obtener una consistencia de masa para estirar con palote.
- Tapar, dejar descansar en heladera, estirar con palote, cortar círculos del tamaño deseado con cortante.
- Llevar a una placa enmantecada
- Espolvorear con abundante azúcar rubia
- Hornear a 180 grados durante 8-12 minutos.

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