

Galletas Navideñas



Ingredientes

Huevo: 1 Unidad

Bicarbonato: 3/4 cdita

Confites: c/n

Mantequilla pomada: 110 grs

Azúcar Negra: 125 grs

Chocolate fundido: c/n

Harina 0000: 380 grs

Polvo de hornear: 1/2 cdita

Preparación de la Receta

- Crear la *manteca* con azúcar negra hasta obtener una mezcla homogénea
- Añadir el *huevo* y seguir mezclando
- Añadir de a poco la *harina* 0000 con el bicarbonato y el polvo de hornear (previamente cernidos)
- Mezclar bien hasta integrar todos los elementos.
- Bajar a un papel film, cerrar bien y dejar reposar en heladera al menos 40 minutos.
- Estirar en mesada entre film o separadores, cortar con cortante en forma de hombrecito y/o en forma de rosca
- Disponer las galletitas en una placa limpia
- Hornear a 180 °C durante 12 a 15 minutos
- Dejar enfriar.
- Decorar con *chocolate* fundido y confites, dibujando la forma del reno y forma de hojitas de muérdago para la rosca.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/galletitas-con-forma>