

Galletas Especiadas



Ingredientes

Manteca: 100 g

Huevo: 1 Unidad

Azúcar Negra: 120 g

Azúcar glass: A gusto

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Harina: 360 g

Ralladura de naranja: 1 cdita.

Sal: 1/2 cdita.

Azucar: 120 g

Polvo de hornear: 1/2 cdita.

Melaza: 80 g

Especias para repostería: 30 g

Ralladura de limón: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Mezclar en bol la *harina*, sal, polvo para hornear, *especias* molidas y ralladuras de *naranja* y *limón*
- Mezclar bien, reservar.
- Mezclar en bol separado la *manteca* y el azúcar
- Batir bien
- Añadir la melaza y el *huevo*, mezclar bien
- Añadir los ingredientes secos y previamente mezclados, batir bien hasta obtener una mezcla integrada y pareja, sin grumos de *harina*.
- Reservar la masa en heladera cubierta de papel film al menos dos horas, siendo lo ideal toda la noche.
- Formar pelotitas con porciones de masa del tamaño deseado de las galletas
- Disponer las bolitas en una placa para horno con papel antiadherente, separadas entre sí pues en el horno se achatan y se expanden
- Llevar a horno precalentado a 195° durante 15 minutos aproximadamente
- Apenas salidas del horno, espolvorear con azúcar glass.

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