

Galletas Especiadas



Ingredientes

Manteca: 100 g Sal: 1/2 cdita. Huevo: 1 Unidad Azucar: 120 g

Polvo de hornear: 1/2 cdita. Azúcar Negra: 120 g

Azúcar glass: A gusto Melaza: 80 g

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito Especias para repostería: 30 q Ralladura de limón: 1 cdita. **Harina**: 360 g

Ralladura de naranja: 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.