

GALLETAS DE CANELA

35 Piezas

Ingredientes:

- 2 barras de mantequilla, cortada en cubos
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de harina de trigo
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ½ cucharadita de canela, en polvo
- ¼ de taza de azúcar, para espolvorear

Horno precalentado a 180° C

Método de Preparación:

1. Bate la mantequilla con el azúcar y la harina hasta obtener una mezcla arenosa, agrega las yemas de huevo, la esencia de vainilla y la canela, mezcla hasta integrar por completo. Refrigerar por 20 minutos.
2. En una superficie plana previamente enharinada, con la ayuda de un rodillo extiende la masa hasta obtener un grosor de ½ cm. Corta con un cortador para galletas y coloca las galletas en una charola para horno previamente cubierta con papel encerado.
3. Hornea durante 12 minutos o hasta que doren ligeramente, retira del horno, deja enfriar ligeramente y espolvorea con el azúcar. Ofrece.

Tiempo de Preparación: 10 min.

Tiempo de Horneado: 12 min

Grado de Dificultad: **

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****