



GALLETAS EN ESPIRAL

30 piezas

Ingredientes:

- 200 gr de mantequilla (2 ¼ barras)
- ¼ taza de azúcar glass
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 pza de huevo
- 1 ½ tazas de harina
- 2 cucharadas de cocoa
- 1 pza de huevo

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Método de preparación:

1. Bate la mantequilla hasta que esté suave. Agrega el azúcar glass y la esencia de vainilla. Añade el huevo y después la harina. Mezcla hasta formar una masa homogénea.
2. Divídela en partes iguales. A una, intégrale la cocoa. Refrigerera las masas por 20 minutos.
3. Extiende la masa de vainilla, formando un cuadro de 30x30 cm, aproximadamente. Aparte, extiende la masa de chocolate formando un cuadro del mismo tamaño. Barniza el cuadro de chocolate con huevo batido.
4. Con la ayuda del rodillo, coloca el cuadro de vainilla encima del de chocolate. Barniza el cuadro de vainilla y enrolla poco a poco. Envuelve en plástico y refrigera por una hora.
5. Saca del refrigerador y corta en rebanadas, formando las galletas. Colócalas en una charola engrasada y enharinada. Hornea por 20 minutos.
6. Enfría y ofrece.

Tiempo de Preparación: 30 minutos

Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *

Fácil: **

Medio: ***

Difícil: ****

Muy Difícil: *****