

- Galletas de té chai -



INGREDIENTES

PARA LAS GALLETAS:

½ TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL

½ TAZA DE ACEITE VEGETAL

½ TAZA DE AZÚCAR GRANULADA

½ TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELUCIOSO SABOR VAINILLA

UNA PIEZA GRANDE DE HUEVO

½ CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO

¼ DE CUCHARADITA DE SAL

2 TAZAS DE HARINA

UNA BOLSITA DE TU TÉ CHAI FAVORITO

PARA EL GLASEADO:

1 ½ TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA

¼ DE CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA

¼ DE CUCHARADITA DE CANELA

3 CUCHARADAS DE LECHE

PROCEDIMIENTO

PARA LAS GALLETAS:

1. EN UN TAZÓN VIERTES LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE Y EL ACEITE, REVUELVE CON BATIDORA HASTA TENER UNA MEZCLA ESPONJOSA Y UNIFORME.
2. AÑADE EL AZÚCAR GRANULADA E INTÉGRALA CON UNA PALITA, DESPUÉS AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y CONTINÚA BATIENDO CON LA PALITA.
3. AGREGA LA PIEZA DE HUEVO, EL BICARBONATO Y LA SAL, BATE HASTA QUE ESTÉN BIEN INTEGRADOS, SI NOTAS GRUMOS EN LA MASA PUEDES USAR LA BATIDORA.
4. AÑADE LA HARINA Y MEZCLA HASTA QUE TENER UNA MASA MUY SUAVE Y UNIFORME.
5. CORTA LA BOLSITA DE TÉ Y VIERTES EL CONTENIDO EN LA MASA, REVUELVE PARA QUE QUEDE BIEN DISTRIBUIDO.
6. REFRIGERA LA MASA POR UNA HORA.
7. PRECALIENTA EL HORNO A 180 °C Y PREPARA UNA BANDEJA ENGRASADA O CUBIERTA CON PAPEL PARA HORNEAR.

8. SACA LA MASA DEL REFRI Y USA UNA CUCHARA PARA DIVIDIR LA MASA EN PORCIONES DEL MISMO TAMAÑO, DALE FORMA DE BOLITA A CADA UNA Y COLÓCALAS EN LA BANDEJA, ASEGÚRATE DE QUE QUEDEN BIEN SEPARADAS PARA QUE NO SE PEGUEN AL MOMENTO DE EXPANDIRSE.

9. HORNEA A 180 °C DURANTE 15-20 MINUTOS, EL TIEMPO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE TU HORNO, ASÍ QUE TE RECOMENDAMOS REVISARLAS A LOS 15 MINUTOS Y CUANDO VEAS QUE LOS BORDES ESTÁN LIGERAMENTE DORADOS PUEDES SACARLAS DEL HORNO.

10. DÉJALAS ENFRIAR DURANTE 15 MINUTOS EN LA MISMA BANDEJA Y LUEGO PÁSALAS A UNA REJILLA HASTA QUE SE ENFRÍEN POR COMPLETO.

PARA EL GLASEADO:

11. CUANDO ESTÉN FRÍAS, PREPARA EL GLASEADO. EN UN RECIPIENTE MEZCLA LA NUEZ MOSCADA, LA CANELA Y EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO SABOR VAINILLA.

12. POCO A POCO INTEGRA LA LECHE MIENTRAS MEZCLAS CON UN BATIDOR DE GLOBO HASTA QUE TENGA UNA CONSISTENCIA ESPESA Y FLUIDA.

13.

VIERTE EL GLASEADO EN UNA MANGA Y COLÓCALO DESDE EL CENTRO DE LA GALLETA HACIA LOS BORDES, DEJA UN ESPACIO ANTES DE LLEGAR AL BORDE PARA QUE EL GLASEADO SE EXPANDA. DÉJALAS REPOSAR DE 15 A 20 MINUTOS PARA QUE EL GLASEADO SE SEQUE.