

- Galletas de roles de canela -



INGREDIENTES

PARA LA MASA:

2 1/4 TAZAS DE HARINA DE TODO USO

1/2 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR

1/4 DE CUCHARADITA DE SAL

3/4 DE TAZA DE MANTEQUILLA SIN SAL, ABLANDADA A TEMPERATURA AMBIENTE

3/4 DE TAZA DE AZÚCAR

UNA PIEZA DE HUEVO, A TEMPERATURA AMBIENTE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

RELLENO:

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA Y LIGERAMENTE ENFRIADA

1/4 DE TAZA DE AZÚCAR

1 CUCHARADA DE CANELA MOLIDA

GLASEADO:

1 TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

3 CUCHARADAS DE LECHE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

PROCEDIMIENTO

1. EN UN BOWL, BATE LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR HASTA OBTENER UNA TEXTURA SUAVE Y CREMOSA.
2. AÑADE EL HUEVO Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA Y MEZCLA HASTA QUE ESTÉN INTEGRADOS.
3. VIERTE LA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR Y LA SAL, BATE A BAJA VELOCIDAD HASTA OBTENER UNA MASA SUAVE.
4. REFRIGERA LA MASA POR 2 HORAS.
5. EN UN RECIPIENTE PEQUEÑO MEZCLA EL AZÚCAR Y LA CANELA MOLIDA.
6. CUANDO LA MASA ESTÉ LISTA, EXTIÉNDELA SOBRE UNA SUPERFICIE PLANA Y ENHARINADA Y UNTA LA MANTEQUILLA CON UNA BROCHA.
7. ESPOLVOREA LA MEZCLA DE CANELA POR TODA LA MASA Y ENROLLA FIRMEMENTE.
8. CORTA LA MASA EN RODAJAS PARA FORMAR LAS GALLETAS.
9. PRECALIENTA TU HORNO A 180 °C Y CUBRE UNA BANDEJA PARA HORNEAR CON PAPEL ENCERADO.
10. COLOCA LAS GALLETAS SOBRE LA BANDEJA Y HORNEA POR 10 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN LIGERAMENTE DORADAS. SÁCALAS DEL HORNO Y PERMITE QUE SE ENFRÍEN EN LA BANDEJA DURANTE 5 MINUTOS Y LUEGO TRANSFÍERLAS A UNA REJILLA METÁLICA PARA QUE SE ENFRÍEN POR COMPLETO ANTES DE GLASEAR.

11. EN UN BOWL, MEZCLA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, LA LECHE Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA.

12. CON AYUDA DE UNA MANGA PASTELERA O UNA CUCHARA VIERTES EL GLASEADO SOBRE LAS GALLETAS.

13. DEJA QUE EL GLASEADO SE ENFRÍE SOBRE LAS GALLETAS POR UNOS MINUTOS.

14. ¡DISFRUTA!