

LA RECETA

GALLETAS DE CANELA

CREACIÒN

16-09-2020

Liana
Marabini



GALLETAS DE CANELA

Ingredientes para 60 piezas:

200 gramos de azúcar

200 gr de mantequilla blanda
1 huevo
El jugo de una naranja
Cáscara de naranja finamente rallada
500 gramos de harina
Media cucharadita de bicarbonato de sodio
Media cucharadita de sal
2 cucharadas de canela

Calentar el horno a 180 ° C.

Mezclar el azúcar, la mantequilla, el huevo y la ralladura de naranja hasta obtener un compuesto homogéneo.

Agregar el jugo de naranja, la harina, el bicarbonato de sodio, la canela y la sal.

Amasar bien.

Formar pequeñas porciones de masa del tamaño de una ciruela, aplastarlas con la palma de la mano (deben tener medio centímetro de grosor) y cortarlas con un vaso pequeño (o con moldes especiales para galletas con varias decoraciones, como en las fotos).

Colocar las galletas en una bandeja de horno forrada con papel pergamino (o engrasada y enharinada) y hornear durante 10-15 minutos a 180 °C. Cuando estén doradas, sacar la bandeja del horno, dejarla enfriar unos minutos, luego colocar las galletas en una rejilla y dejarlas reposar hasta que estén completamente frías.

Se pueden conservar hasta 6 meses en una caja de hierro.

(Las fotos de las galletas son de Liana Marabini)