

Receta de Galletas de Azúcar

INGREDIENTES

1 taza de mantequilla (1 taza = 2 barras)
1 taza de azúcar
1 huevo
1 cucharadita de extracto de vainilla
3 tazas de harina
½ cucharadita de levadura en polvo (polvo para hornear)
½ cucharadita de sal

PREPARACIÓN

Corta la mantequilla para obtener trozos pequeños antes de agregarla. Esto ayudará a que se mezcle más fácilmente. En un recipiente mediano mezclar la mantequilla y el azúcar. Debe quedar una pasta ligera y esponjosa. Incorporar el huevo y el extracto de vainilla. Asegúrate de que esté bien mezclada. Mezclar los ingredientes secos (harina, levadura en polvo y sal). Ahora, agregue poco a poco a la mezcla de mantequilla y revuelve hasta que la harina esté completamente incorporada y la masa se una.

Enrollar la masa hasta obtener el grosor preferido y cortar en las formas deseadas. Hornee en una bandeja para hornear sin mantequilla ni grasa a 335 grados durante 15 minutos o hasta que los bordes comiencen a tomar un color doradito (marrón claro).

CONSEJOS/TIPS

Extienda la masa sin ensuciar: Aplána la masa con un rodillo entre dos hojas de papel pergamino. La masa no se pegará a su rodillo.

Hornee sin ensuciar: Cubra su bandeja para hornear con papel pergamino y luego hornee sus galletas. Las galletas se despegarán sin problemas y no tendrá que lavar otro plato sucio.

Conserve la forma de su galleta: Congela tu bandeja de masa durante 30 minutos después que haya cortado la forma de su galletas y las haya colocado en su bandeja para hornear. Congelar la masa antes de hornearla ayuda a conservar la forma deseada de la galletas.