

- Galletas navideñas en espiral -



INGREDIENTES

¾ DE TAZA DE MANTEQUILLA SALADA ABLANDADA A TEMPERATURA AMBIENTE

¾ DE TAZA DE AZÚCAR

¾ DE TAZA DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

2 PIEZAS DE HUEVOS

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

2 ½ TAZAS DE HARINA PARA TODO USO

½ CUCHARADITA DE LEVADURA EN POLVO

½ CUCHARADITA DE SAL

COLORANTE COMESTIBLE EN GEL ROJO Y VERDE

CONFITERÍA DE COLORES DE TEMPORADA

Opcional: Una cucharadita de ralladura de limón

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA LA MANTEQUILLA, LA AZÚCAR Y LA AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO EN POLVO EN UNA BATIDORA HASTA TENER UNA MASA SUAVE Y ESPONJOSA.
 2. REVUELVE TU MASA CON LOS HUEVOS, EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA, LA HARINA, EL POLVO DE HORNEAR Y LA SAL.
 3. DIVIDE LA MASA EN TRES BOLAS DEL MISMO TAMAÑO.
 4. REGRESA □ DE LA MASA AL BOWL Y AGREGA DE 5 A 10 GOTAS DE COLORANTE ROJO, REVUELVE HASTA QUE LA MASA TOME UN COLOR ROJO UNIFORME.
- REPITE EL PROCESO CON OTRO □ DE LA MASA Y EL COLORANTE VERDE.

5. APLANA CADA BOLA DE MASA Y ENVUÉLVELA EN PLÁSTICO PARA QUE REPOSE EN EL REFRIGERADOR POR 20 MINUTOS.

6. ESTIRA LAS MASAS SOBRE PAPEL ENCERADO Y FORMA RECTÁNGULOS IGUALES.

APILA LOS RECTÁNGULOS DE MASA Y RECORTA LOS LADOS MÁS LARGOS Y DESIGUALES.

7. USA EL PAPEL ENCERADO PARA ENROLLAR CUIDADOSAMENTE LA MASA, Y REFRIGÉRALA DURANTE 2 HORAS.

8. CUANDO SE ENFRÍE LA MASA, PÁSALA POR UNA BANDEJA CON LAS CHISPAS DE TU ELECCIÓN. PRESIONA CON ALGO DE FUERZA PARA QUE SE PEGUEN A LA MASA.

9. REBANA LA MASA Y HORNEA LAS GALLETAS A 180° DURANTE 10 MINUTOS.

10. DÉJALAS ENFRIAR ANTES DE SERVIR O EMPACAR.