



Galletas de café y canela

Descripción

default watermark



Otra de esas recetas de galletas super fácil de hacer y con las que quedaremos muy bien con los invitados y para regalar.

Otras recetas de galletas y dulces navideños:

[Galletas cuarteadas de limón](#) , [Galletas de avena y Nutella al microondas](#) , [Roscas de vino](#) , [Polvorones de avellana](#) , [Polvorones caseros](#) .

Ingredientes: (Según tamaño 35 unidades).

- 250 gr de harina de trigo.
- 85 gr de mantequilla a temperatura ambiente.
- 85 gr de azúcar.
- 80 gr de café hecho.
- 1 cucharadita de postre de levadura en polvo.
- 1/2 cucharadita de postre de canela.
- Azúcar moreno y canela para espolvorear sobre las galletas. Opcional.

Preparación:

Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente un rato antes de comenzar con la receta.

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear o una silicona y reservamos.

En un bol echamos el azúcar y la mantequilla blanda, mezclamos bien con las manos y añadimos el resto de ingredientes secos, mezclamos de nuevo y por último añadimos el café.

•





Trabajamos la masa con las manos hasta conseguir una mezcla homogénea y fácil de manejar, que no se pegue en las manos. Precalentamos el horno a 180 , calor arriba y abajo.



Hacemos pequeñas bolas con la masa, las dispnemos sobre la bandeja de horno forrada y las aplastamos un poco con los dedos, espolvoreamos el azúcar moreno y la canela. Horneamos a 180°, calor arriba y abajo durante unos 10 minutos, que queden tostadas por abajo.



Sacamos del horno y dejamos enfriar sobre una rejilla.

¡A disfrutar de unas galletas la mar de fáciles!

Consejo: Las podemos hacer con antelación y las guardamos en una caja de metal en lugar fresco

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias o a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Galletas
2. Postres
3. Recetas navideñas y festivas

Fecha de creación

diciembre 3, 2021

Autor

admin

default watermark