



Galletas rápidas de canela sin huevo

Descripción

default watermark



Aquí tenemos unas galletas sin complicaciones, con sabor a mantequilla y aroma a canela. No necesitamos huevos y la masa se prepara en «unpispis», no requiere reposo y en un ratito tendremos listas unas galletas para desayuno, merienda o «sanqueremos».

¿Qué mejor regalo que unas galletas caseras:

[Galletas de avellana y cacao](#) , [Galletas super fáciles de Maicena](#) , [Galletas crujientes de naranja](#) ,
[Galletas de queso crema y almendras](#) , [Galletas de mandarina](#)

Ingredientes: (Dependiendo del tamaño 36 unidades).

- 200 gr de mantequilla.
- 100 gr de azúcar.
- 300 gr de harina de repostería.
- 1 pizca de sal.
- Azúcar y canela para rebozar al gusto. Podemos cambiar la canela por otra especia.
- Canela al gusto. Puede ser vainilla en polvo o esencia.

Preparación:

Dejamos la mantequilla a temperatura ambiente durante 1 hora por lo menos, antes de comenzar con la receta.

Forramos dos bandejas de horno con papel de hornear o con láminas de silicona y reservamos.

Escogemos el cortapastas que nos guste.

Mezclamos la harina con la canela y reservamos.

En un bol amplio ponemos la mantequilla troceada, añadimos el azúcar con la sal y batimos con varillas eléctricas hasta que quede esponjoso. Incorporamos la harina con la canela y mezclamos con las manos hasta obtener una **masa homogénea, lisa, suave y nada pegajosa**. Si vemos que se nos pega demasiado, añadimos un poco más de harina. **La masa debe quedar blanda pero manejable.**





Precalentamos el horno a 180°C, calor arriba y abajo.

Estiramos la masa en la encimera limpia hasta alcanzar un grosor de 4-6 cm, cortamos con el cortapastas y distribuimos las galletas sobre las bandejas dejando espacio entre ellas porque se expanden en el horno, espolvoreamos con el azúcar y la canela. Horneamos a 180°C, calor arriba y abajo, durante 10-12 minutos, llevando cuidado de que no se nos quemen.





Sacamos del horno, esperamos un poco a que se atemperen antes de colocarlas en una rejilla para que terminen de enfriar.

¡BUEN PROVECHO!!

Consejo: Son unas galletas muy sencillas y rápidas de hacer porque la masa no necesita reposo. Recordad que cada horno es un mundo, el tiempo de horneado es orientativo,

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masgpostres.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

Fecha de creación

noviembre 13, 2020

Autor

admin

default watermark