

Snickerdoodles (galletas de canela)

Ingrédients

- 160g de harina T45
- 2g de levadura química
- 2g de bicarbonato
- 1 pizca de sal
- 85g de mantequilla
- 150g de azúcar
- 1 huevo mediano
- 2 cucharaditas de aroma de vainilla
- 2 cucharadas de canela + 4 cucharadas de azúcar

Préparation

1. Si te gusta la canela, ¡estás en el lugar correcto!
2. Esta receta es muy fácil, muy rápida y muy buena ;) Si no conoces los snickerdoodles, son galletas de canela, crujientes por fuera y suaves por dentro, que solo necesitan unos minutos de preparación y cocción antes de poder disfrutar de ellas.
3. Material: Bandeja de horno Tiempo de preparación: 10 minutos + 8 minutos de cocción Para una docena de galletas: Ingredientes: de harina T45 de levadura química de bicarbonato 1 pizca de sal de mantequilla de azúcar 1 huevo mediano 2 cucharaditas de aroma de vainilla 2 cucharadas de canela + 4 cucharadas de azúcar Receta: Mezcla la harina, la levadura, el bicarbonato y la sal.
4. Mezcla la mantequilla a punto de pomada con el azúcar, luego añade el huevo.
5. Mezcla bien, luego incorpora el aroma de vainilla y los polvos.
6. Cuando la masa esté homogénea, forma bolas de aproximadamente .
7. Mezcla el azúcar con la canela, luego rueda las bolas de masa en la mezcla.
8. Colócalas en una bandeja cubierta con papel encerado, espaciadas (la masa se expandirá al hornear) y luego hornéalas en el horno precalentado a 200°C durante 8 minutos.
9. Déjalas enfriar unos minutos, ¡luego disfrútalas!