

Galletas especias

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Galletas · Procedencia: Mesacamilla · Raciones / personas: 24 · Autor: Marala

INGREDIENTES

0	
12 sobre/s	Edulcorante — en polvo
1 cucharadita/s	Jengibre
3 gr	Canela molida
8 gr	Levadura
185 gr	Harina repostería
0,50 cucharadita/s	Vainilla — (esencia)
1	Huevos
15 ml	Leche descremada
60 gr	Margarina — derretida
65 ml	Aceite girasol
Baño	
12 sobre/s	Edulcorante — en polvo
0,50 cucharadita/s	Canela molida
2 cucharada/s	Agua — hirviendo

ELABORACIÓN

Batir el aceite con la margarina. Agregar la leche, el huevo y la vainilla y batir bien. Combinar el edulcorante con la harina, el polvo leudante, la canela y el jengibre e incorporar a la mezcla anterior.

Formar bolitas y ubicarlas sobre placa rociada con aerosol vegetal. Achatar las bolitas con un tenedor, dejando marcados los dientes en forma de cruz. Cocinar 8 minutos en horno precalentado a temperatura moderada.

Baño

Combinar los ingredientes del baño y pincelarlas cuando aún estén calientes.