

Galletas especies

Type de plat: Masas y Postres | Origine: Mesacamilla | Temps: minutes | Difficulté:

INGRÉDIENTS

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

PRÉPARATION

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.