

GALLETAS DE CANELA

Rinde: 25 porciones

INGREDIENTES:

- ½ k de harina
- ¼ taza de extracto de vainilla
- ¼ de k de mantequilla
- ¼ de k de azúcar glass
- Azúcar con canela, para espolvorear

PREPARACIÓN:

- Acrema la mantequilla con el azúcar glass, la vainilla, la mitad de la harina y bate bien.
- Agrega la segunda mitad de la porción de harina y sigue batiendo.
- Con las manos enharinadas, haz unas bolitas pequeñas y acomódalas a cuatro centímetros de distancia una de la otra.
- Aplástalas con un tenedor para darles forma.
- Méte las al horno precalentado a 180 °C, durante 12 minutos.
- Espolvoréalas con azúcar glass, usando un colador.
- Acrema la mantequilla con el azúcar glass, la vainilla y la mitad de la harina.
- Repite el mismo procedimiento con la canela.

