



GALLETAS DE CANELA

INGREDIENTES (20 galletas)

- 150g de azúcar
- 1 huevo entero
- 114g de mantequilla tª ambiente
- 205g harina de trigo
- 1 cucharadita cremor tártaro (sobre azul)
- 1/2 cucharadita bicarbonato sódico (sobre blanco)
- 1 pizca de sal
- 1 cucharada de canela para la masa
- 2 cucharadas de azúcar + 2 cucharadas de canela para rebozar

PASOS A SEGUIR

- Mezclar bien la mantequilla con el azúcar y el huevo
- Tamizar los sólidos y agregar a la mezcla
- Hacer bolitas y rebozar en el azúcar+canela
- Poner las bolitas bastante separadas en la bandeja del horno con un papel vegetal
- Hornear a 200º durante 12-15 minutos
- Dejar enfriar sobre una rejilla

TIEMPO NECESARIO: 5MIN+ 15MIN(HORNO)

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

