



soyprovidencia

Corporación  
DESARROLLO  
SOCIAL



## Galletas de Navidad



### Ingredientes

- 1 taza de mantequilla ablandada sin sal, 225 g
- 3 tazas de harina de todo uso o 330 g
- 1 taza de azúcar blanca 225 g
- 1 huevo
- 2 cucharadita de polvo de hornear
- Aroma de vainilla
- Azúcar de colores

## Preparación

1. En primer lugar precalentar el horno a 180 grados. **Tamizamos la harina junto a las cucharaditas de polvo de hornear** para evitar los grumos. Puedes hacerlo con un colador o un tamizador de harina como el de la foto. Reservamos la harina.



2. En otro recipiente añadimos la mantequilla a temperatura ambiente y el azúcar. Batimos con una batidora de varillas. **Añadimos el huevo y batimos de nuevo.** A continuación el extracto o aroma de vainilla (también en supermercados sección repostería).



3. A continuación añadimos la harina a los ingredientes anteriores (la mantequilla, azúcar huevo etc). Trabajamos la masa con una cuchara para ir ligándola. Una vez tenemos la masa bien compacta la sacamos del

recipiente y **la envolvemos en papel film**. La dejamos reposar unos minutos.

4. Espolvoreamos con harina una superficie lisa y con ayuda de un rodillo aplanamos la masa. **Para nuestras galletas dejaremos la masa con un grosos de unos 8 milímetros**, no tienen que ser demasiado finas, ya que sino se rompen. Usamos moldes para cortar las galletas en forma de estrella o cómo más te guste (si no tiene moldes usa un vaso boca abajo).
5. **Preparamos una bandeja de horno y colocamos encima papel encerado**. Añade el azúcar de colores sobre cada galleta y colócalas en la bandeja de horno. Hornea las galletas entre 6 y 8 minutos
6. Con 6 minutos nos quedarán blanquitas con 8 ligeramente doradas. **Dejar enfriar las galletas en la bandeja del horno** hasta que las podamos retirar, ayudarnos de un cuchillo o espátula para ir despegándolas de la bandeja. Añadir el azúcar de colores sobre cada galleta. Se conservan perfectamente durante dos semanas si las guardas en un recipiente hermético.