

Galletas de canela



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 1hrs. 30min , Tiempo de cocción: 12min

Tiempo total: 1hrs. 42min , Número de porciones: **20**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/galletas-de-canela>

Preparación

En un tazón mediano, mezclar las harinas, el germen de trigo, la sal, el bicarbonato de sodio y la canela. Ponga a un lado. En un bol, batir la manteca, el azúcar negra y la miel hasta que la mezcla esté pálida y esponjosa, alrededor de 2-3 minutos. Agregue la mezcla de harina y mezclar hasta que se unan bien. Colocar la masa sobre una mesada rociada con harina. Dividir la masa en cuatro partes. Estirar cada pieza entre dos hojas de papel de pergamino, en rectángulos. Asegúrese de que la masa es aproximadamente de 1/2 cm de grosor (de lo contrario se secan mucho más). Corte la masa en rectángulos. Apilar las galletas entre papel pergamino y llevar al congelador por espacio de 20 minutos, aproximadamente. Retirar del congelador y hornear sobre una hoja de papel de pergamino en un horno a 175°C. Hornear durante unos 12 minutos. Retire del horno y enfriar en la bandeja durante 10 minutos. Disfrute!



Ingredientes

- 1-1/2 taza/s Harina
- 1 taza/s Harina integral
- 1/2 taza/s Germen de Trigo
- 1/2 cucharadita/s Sal
- 1 cucharadita/s Bicarbonato de sodio
- 1 cucharadita/s Canela en polvo
- 1 taza/s Manteca blanda
- 3/4 taza/s Azúcar negra
- 2 cucharada/s Miel

Categorías

Un día normal, Reducida en calorías, Todo el año, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Una cocinera experta, Desayuno

