- Galletas navideñas en espiral -



INGREDIENTES

¾ de taza de mantequilla salada ablandada a temperatura ambiente

¾ de taza de azúcar

¾ de taza de Azúcar Glass Postrelicioso

2 piezas de huevos

Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

2 ½ tazas de harina para todo uso

½ cucharadita de levadura en polvo

½ cucharadita de sal

Colorante comestible en gel rojo y verde

Confitería de colores de temporada

Opcional: Una cucharadita de ralladura de limón

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla la mantequilla, la azúcar y la Azúcar Glass Postrelicioso en polvo en una batidora hasta tener una masa suave y esponjosa.

2. Revuelve tu masa con los huevos, el chorrito de Vainilla Molina, la harina, el polvo de hornear y la sal.

3. Divide la masa en tres bolas del mismo tamaño.

4. Regresa □ de la masa al bowl y agrega de 5 a 10 gotas de colorante rojo, revuelve hasta que la masa tome un color rojo uniforme.

Repite el proceso con otro □ de la masa y el colorante verde.

5. Aplana cada bola de masa y envuélvela en plástico para que repose en el refrigerador por 20 minutos.

6. Estira las masas sobre papel encerado y forma rectángulos iguales.

Apila los rectángulos de masa y recorta los lados más largos y desiguales.

7. Usa el papel encerado para enrollar cuidadosamente la masa, y refrigérala durante 2 horas.

8. Cuando se enfríe la masa, pásala por una bandeja con las chispas de tu elección. Presiona con algo de fuerza para que se peguen a la masa.

9. Rebana la masa y hornea las galletas a 180° durante 10 minutos.

10. Déjalas enfriar antes de servir o empacar.