

Galletas de canela y cardamomo



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Diana1979

✖ Descripción:

Deliciosas galletas con un sabor diferente, aptas para apasionados de las especias.

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 4 personas :

- Para la masa:
- 100g de Mantequilla sin sal
- 50g de Azúcar moreno
- 1 Yema de huevo
- 180g de Harina
- 1 cucharadita de Cardamomo molido
- 1 cucharadita de Canela molida
- 1 pizca de Sal
- Para el baño:
- 100g de Azúcar glas
- Zumo de limón

Preparación:

Paso 1

Batir con ayuda de una batidora de varillas la mantequilla ablandada con el azúcar moreno y la yema de huevo, hasta que quede una crema pálida. Añadir la harina, el cardamomo, la canela y la sal, y trabajar la masa hasta conseguir una textura suave y homogénea. Tapar con film y dejar enfriar una hora en la nevera. Precalentar el horno a 180°C y preparar unas bandejas. Tomar la mitad de la masa y estirarla con ayuda de un rodillo hasta dejar un grosor de, aproximadamente, medio centímetro. Extraer las galletas usando el cortador deseado y distribuirlas sobre las bandejas. Hornear durante unos 15-20 minutos, hasta que se hayan dorado. Dejarlas enfriar totalmente sobre una rejilla. Para el glaseado, tamizar el azúcar glas en un cuenco y añadir zumo de limón poco a poco, mezclando hasta conseguir una textura densa, espesa. Pintar las galletas al gusto y dejar secar totalmente.