GALLETAS DE COCO Y CANELA

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

Creador: GEMINIS 55 **Recetizador:** karmela



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Difícil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1-Taza de Mantequilla (de las de desayuno , a punto de pomada)
- 1-Taza de Aceite (si puede ser de oliva sabor suave)
- 1-Taza de Azucar
- 100grmos.-De coco rallado (paquetes de 100grmos.)(un paquete)
- 1ó2-Cucharadas de Canela molida (yo uso como medio bote)
- Una pizca de sal
- Una pizca de levadura (como media cucharilla pequeña)
- Harina la que admita , vienen a ser entre 500 y 750 grmos. mas o menos
- Azucar glass para rebozar las galletas

Preparación:

Paso 1

PREPARACION: Primeramente sacamos la mantequilla de la nevera, ya que tiene que estar en pomada, yo la saco un dia antes, por la noche o si las voy a hacer por la tarde la saco por la mañana. Ponemos la mantequilla en un bol curioso la aplastamos con untenedor y vamos añadiendo el aceite y mezclando (esto no se mezcla nunca pero no tiene importancia no os preocupeis). Seguidamente echamos el coco, el el azucar,la canela, la sal,la levadura y removemos con una cuchara de madera. Una vez unida la masa, mas o menos, vamos añadiendo la harina poco a poco hasta que nos quede una masa compacta que sepueda trabajar con las manos. E n este punto volcamos las masa encima de la mesa espolvoreada de harina y amasamos añadiendo mas harina hasta que no se nos pegue a las manos y que la masa se desmigue (cuidado que se dsmiga bastante pero tiene que ser asi) .Una vez conseguida la masa, vamos cogiendo pequeñas porciones, ls aplastamos con la mano un poco y con un vaso vamos dando forma alas galletas , las vamos poniendo en la bandeja del horno con papel de hornear, y las metemos en el horno precalentado a 170ºC de 20 a 25 minutos , cuando esten doradas se

sacan y en caliente se rebozan en azucar glass. Espero que os gusten. (Quedan como si fueran suspiros)