



# GALLETAS NAVIDEÑAS

## INGREDIENTES

- Harina de trigo 350g
- Azúcar moreno 250g
- Mantequilla 250g
- Huevos 1 un.
- Especias 10g  
para speculoos
- Levadura química 6g

## DIFICULTAD

Fácil

Tiempo total: 45 m

- Elaboración 30 mins
- Cocción 15 mins
- Reposo 12 h

## ELABORACIÓN

- Colocamos en un bol la mantequilla y añadimos el azúcar, las especias y el huevo y mezclamos bien
- Mezclamos la levadura y la harina y lo incorporamos a la mezcla anterior
- Envolvemos con papel film y dejamos reposar en el frigorífico al menos 12 horas
- Pasado el tiempo, sacamos la masa y dejamos que atempere unos minutos. Con ayuda de un rodillo amasamos sobre una superficie enharinada.
- Cortamos las galletas con cortapastas o con un vaso para darles forma y las ponemos sobre la bandeja de horno forrada con papel de horno.
- Metemos la bandeja en la nevera durante una media hora y mientras precalentamos el horno a 180°
- Horneamos durante 12/15 mins hasta que estén doradas.
- Dejamos enfriar un poco y ¡a disfrutar!

