

Galletas de mantequilla con naranja y especias.

Ingredientes:



24



3h



Media

- 250 grs de mantequilla
- 1 huevo L
- 200 grs azúcar glas
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 500 grs de harina de trigo común
- 1/2 cucharadita de mezcla de especias para speculoos.
- Ralladura de la piel de una naranja
- 1 pizca de sal



PASO 01

Lo primero que haremos será juntar la mantequilla a temperatura ambiente y cortada en cuadraditos con el azúcar glas tamizado. Batimos con unas varillas o en mi caso con la batidora y el accesorio plano hasta que la mezcla blanquee (unos 5 minutos).

PASO 02

A continuación añadimos el huevo también a temperatura ambiente, la cucharadita de vainilla y la ralladura de naranja e integramos bien la mezcla.

PASO 03

Vamos añadiendo poco a poco la harina, que tamizaremos junto a la mezcla de especias y la sal. Cuando esté completamente integrado os quedará una textura de arena húmeda, está perfecta.

PASO 04

Dividimos la masa en dos, para que nos resulte más cómoda de trabajar. Ponemos la primera mitad entre dos papeles de horno y estiramos con un rodillo hasta el grosor que más os guste, yo las dejé de 6mm. Llevamos a la nevera una hora o al congelador 10 minutos, que suele ser mi método porque si no se me van los tiempos. Repetimos con la otra mitad de la masa.

PASO 05

Retiramos la masa del congelador o nevera y con un cortapastas que os guste, o varios vamos haciendo las galletas y depositándolas cuidadosamente sobre una bandeja de horno con papel vegetal o una lámina de silicona. Llevamos un rato a la nevera (10 minutos). Los sobrantes de las galletas los volvemos a amasar y repetimos el paso 4.

PASO 06

Horneamos en el horno precalentado a 180° unos 11 minutos o hasta que veáis que los bordes de las galletas empiezan a dorarse (dependerá de vuestro horno). Retiramos del horno y dejamos enfriar en la propia bandeja 5 minutos. Cambiamos a una rejilla y dejamos enfriar del todo.