

GALLETAS CHICLOSAS DE CANELA (SNICKERDOODLES)

Masa de galletas:

- 2 ½ barras de mantequilla (225 gms en total)
- 1 a 1 ½ tazas de azúcar (ver nota abajo)
- 2 huevos
- 1 cucharita de vainilla
- 2 ¾ tazas de harina
- 2 cucharitas de cremor tártaro
- 1 cucharita de bicarbonato
- ½ cucharita de sal

Para revolcar:

- ¼ taza de Azúcar
- 2 Cucharada de Canela molida

Preparación:

1. En un tazón se bate la mantequilla junto con el azúcar hasta combinar bien. Se añaden los huevos y la vainilla y se bate hasta integrar.
2. Se junta la harina con el cremor, el bicarbonato y la sal.
3. Se añaden los ingredientes secos a la masa y se mezcla hasta que se junte en una bola.
4. Para formar las galletas se toman porciones de una cucharada de tamaño, se hace bola y se revuleca en el azúcar mezclado con la canela. Se ponen las galletas en una charola de hornear engrasada. Deben quedar bien separadas para que no se peguen las galletas entre sí.

5. Se hornean a 175°C o 350°F durante 10 a 12 minutos o hasta que se les vea un color dorado.

Notas:

Como las galletas van revolcadas en azúcar con canela quedan muy dulces. Si prefieres puedes reducir el azúcar de la masa a 1 taza en lugar de 1 ½ y te quedarán muy bien también.

El cremor tártaro lo encuentras en los frascos de condimentos, es un polvo blanco de sabor ácido. En inglés se conoce como Cream of Tartar.

