

HOJARASCAS

Masa de hojarascas:

- ½ a 1 taza de agua de canela (agua más 2 ramas de canela)
- 1 kg de harina
- 1 cucharita de sal
- 1/2 taza de azúcar
- 325 gms de Manteca de Puerco
- 250 gms de Manteca Vegetal

Para revolcar:

- 1 taza de azúcar
- 2 Cucharadas de canela molida

Preparación:

1. Para preparar el agua de canela se ponen 3 tazas de agua a hervir con 2 ramas de canela hasta que el agua se reduzca a la mitad. Se le retira la rama de canela y se deja enfriar.
2. En un tazón se pone la harina, la sal y la media taza de azúcar y se revuelve con las manos. Se agregan las 2 mantecas y se mezcla la harina con las mantecas, desbaratando con la mano las mantecas entre la harina hasta lograr una mezcla arenosa. Se le agrega sólo el agua de canela necesaria repartiéndola por toda la masa y se amasa hasta juntarla en una bola.
3. Se toma una porción de masa y se extiende con palote o rodillo a un grosor de ½ cm y se cortan las galletas con el molde deseado. Los recortes de masa se vuelven a juntar para volverlos a usar.
4. Se acomodan las galletas en una charola de hornear. No es necesario engrasarla.

5. Se hornean a 350° F o 175°C por 15 a 20 minutos hasta que tomen un color dorado tenue. A la mitad del tiempo de horneado se pueden intercalar las charolas de lugar para que se doren parejo.
6. Al sacarlas del horno y aún calientes se revuelcan en azúcar con canela.
7. Estas galletas se pueden conservar por mucho tiempo en un recipiente tapadas.
8. Rinde 1 ½ kgs de galletas.

Notas:

Yo muelo la rama de canela en la licuadora hasta que quede en pedacitos muy pequeños. Usar canela entera produce un mejor sabor y da mejor apariencia.

El cortador redondo es mejor para que no se quiebren tanto las galletas, pero se puede usar cualquier forma que se desee.