

## GALLETAS BESOS DE CANELA

### Ingredientes:

- 1 barra de mantequilla
- ½ taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharita de vainilla
- 2 Tazas de Harina
- 2 cucharitas de polvo de hornear
- 2 a 4 Cucharadas de leche o agua (depende del tamaño del huevo)

### Para revolcar:

- ½ taza de Azúcar
- 3 cucharitas de Canela molida

### Preparación:

1. Se pone la mantequilla en el tazón de la batidora y se acrema hasta suavizar, se añade el azúcar, el huevo y la vainilla para que se combinen. Se añade el harina y el polvo de hornear revolviendo suavemente para integrar bien. Si la masa se ve seca se le agrega la leche para que se junte en una bola. Algunas veces no se necesita agregar la leche porque el huevo es grande y es suficiente para unir.
2. Se hacen bolitas del tamaño de una nuez. Se acomodan en la charola de hornear engrasada o con tapete de silicón. Se presiona con tenedor para hacerles un dibujo de cuadrícula.
3. Se hornean a 350°F o 175°C durante 12 a 15 minutos. Al salir del horno se revuelcan en azúcar con canela.