

GALLETAS DE MAÍZ

(40 PIEZAS APROX.)

INGREDIENTES:

300g de harina de maíz
180g de mantequilla a temperatura ambiente
2 huevos (90g)
150g de azúcar
2g o 1cdita de canela molida
1g de sal
10g de esencia de vainilla

100g de azúcar refinada
1/2 - 1cdita de canela molida



PROCEDIMIENTO:

- 1 Precalienta el horno a 180° y prepara 2 charolas con parchement paper o tapete de silicón. Reserva.
- 2 Ingresa al vaso 180g de mantequilla en cubos junto con 150g de azúcar. Mezcla 1min vel 3.5
- 3 Agrega la vainilla y 1 huevo y mezcla 30 seg vel 3, agrega el otro huevo y mezcla 30seg vel 3.
- 4 Agrega la harina de maíz, la sal y la cucharadita de canela molida, mezcla 10seg vel 5.
- 5 Amasa en modo espiga 3min.
- 6 Baja la masa a la mesa sobre un tapete de silicón, integra y presiona con las manos. Coloca un papel encerado o un tapete de silicón encima y extiende a 1cm de grosor con rodillo.
- 7 Coloca un poco de harina de maíz en un plato y con ayuda de un cortador de galletas, hunde la orilla del cortador en la harina y ve marcando las galletas. retira el sobrante y coloca las galletas en las charolas.
- 8 Hornea 15min y mientras tanto mezcla 100g de azúcar refinada con canela al gusto.
- 9 Reposan las galletas 2min y calentitas pásalas por el azúcar y déjalas enfriar en una rejilla.

Enjoy!