

Receta de Galletas Napolitanas de Canela

09 Nov 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que el tiempo está fresquito, os propongo hacer estas ricas **Galletas Napolitanas de Canela**, quedan muy ricas y crujientes para tomar de postre con un buen café a vuestro gusto, espero que os gusten.

Ingredientes

- Mantequilla (100 grs)
- Azúcar (100 grs)
- Huevos (uno grande)
- Canela molida (tres cucharaditas colmadas)
- Harina de repostería (250/300 grs)
- Levadura royal (una cucharadita)
- Azúcar y canela para espolvorear

Modo de Preparación

1. Mezclar en un bol el azúcar, la mantequilla ablandada, el huevo y 2 cucharaditas colmadas de canela molida, batir todo muy bien
2. Mezclar, en principio, 250 grs. de harina y la levadura, tamizar y añadir al bol, seguir amasando hasta conseguir una masa manejable y moldeable
3. Hacer una bola, envolver en film transparente y meter al frigorífico durante una hora para que tome cuerpo
4. Precalentar el horno entre 170º-180º
5. Extender la masa entre dos láminas de film
6. Recortar los bordes formando un cuadrado ó rectángulo, la masa sobrante volvemos a formar una bola y meter al frigo para que no se ablande
7. Recortar las galletas a nuestro gusto y colocarlas en la bandeja del horno sobre papel de hornear
8. Para transportarlas de la zona de amasado a la bandeja de horno hay que usar una espátula de cocina porque la masa es muy frágil
9. Espolvorear con azúcar mezclada con canela y hornear alrededor de 15 minutos
10. Hacemos lo mismo con el resto de la masa reservada en el frigorífico
11. Una vez sacadas del horno las colocarlas con cuidado sobre una rejilla hasta que enfrien
12. Servirlas solas o acompañando a un café a vuestro gusto y....buen provecho!!!