



Galletas de vainilla

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 1 hora 15 minutos

Porciones: Depende del tamaño de las galletas.

Esta receta es de las joyas que guardo en mi recetario de niña. Si hay una que recuerde haber hecho muchas veces es esta, es la mejor receta para que los cocineros pequeños se vayan entrenando en los artes del amasado y horneado.

Pero lo mejor de esta receta es que a mí me sabe a niñez, a tardes de cocina y hornos prendidos. Me llenan de recuerdos hermosos, esta es la maravilla de las recetas familiares. Van ligadas a tantas historias lindas.

Les pueden poner los toppings que quieran (grajeas de colores, nueces picada, una almendra, chocolate chips, etc.).

Espero las disfruten tanto como yo.

Ingredientes:

- 3 Tazas de harina.
- 1 Taza de azúcar blanca refinada.
- 1 Taza de manteca vegetal.
- 6 Cucharaditas de Rexal.
- 1 Puntita de sal.
- 2 Cucharaditas de vainilla.
- 2 ó 3 Huevos.

Procedimiento:

Poner los ingredientes secos en un recipiente hondo (harina, azúcar y rexal) y se revuelven muy bien. Posteriormente agregar la manteca vegetal e integrar a la harina hasta que se desaparece o solo se ven pedacitos del tamaño de un chícharo o menores.

Hacer un hueco en el centro y se agregar los huevos previamente batidos y bien desbaratados en un platito aparte. También se pone la vainilla.

Se amasa todo con las mano hasta que se una toda la harina.

Después se hacen bolitas al tamaño deseado con un dedo y se aplastan un poquito sobre un platito con azúcar, acomodándose en una charola para galletas.

Hay que dejar espacio entre una y otra porque crecen al doble.

Hornear a 180°C por 15 minutos. Cuidar que no se doren mucho de arriba, solo en la parte de abajo.



Galletas de vainilla



Aquí la prueba de la nobleza de esta receta.



Renata echó a volar su imaginación, las haría cuando tenía como 7 años.



Y así quedaron al salir del horno.

¡BUEN PROVECHO!



BY

KATIA

VIDAL