

Galletas espiral



TIEMPO

50 minutos



RENDIMIENTO

14 galletas



DIFICULTAD

Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 350 g de Mantequilla (a temperatura ambiente)
- ☐ 200 g de Azúcar glass
- ☐ 3 Yemas
- ☐ 1 ENCO Tapa de Esencia Mantequilla Vainilla ENCO
- ☐ 500 g de Harina de trigo
- ☐ 1 pizca de sal
- ☐ 15 g de Cocoa en polvo

PROCEDIMIENTO

1. 1Acrema la mantequilla y agrega azúcar glass.
2. Incorpora las yemas de huevo y la Esencia Mantequilla Vainilla ENCO sin dejar de batir.
3. Agrega la harina y pizca de sal hasta obtener una masa homogénea.
4. Divide la masa en dos partes iguales y una mitad la vuelves a batir incorporando la cocoa en polvo.
5. Refrigera las masas por un rato cubriéndolas con plástico.
6. Extiende ambas masas a ½ cm de grosor, colócalas una sobre otra y enrolla con ayuda de papel encerado.
7. Cubre el rollo con una capa delgada de masa de chocolate y, con ayuda de un tenedor marca la textura.
8. Corta 12-14 porciones iguales y hornéalas a 180 °C durante 15 minutos.