

Galletas pumpkin spice



 **TIEMPO**
1 hora

 **RENDIMIENTO**
10-12 galletas

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 225 g Mantequilla sin Sal (temperatura ambiente)
- ☐ 200 g Azúcar Refinada
- ☐ 1 Huevo
- ☐ 1 ENCOTapa de Esencia de Vainilla ENCO
- ☐ 400 g Harina de trigo
- ☐ 5 g Polvo para Hornear (opcional, pero recomendado)
- ☐ 1 cdta Canela en Polvo
- ☐ ¼ cdta Jengibre en Polvo
- ☐ ¼ cdta Nuez Moscada
- ☐ ¼ cdta Clavo de Olor Molido

PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 180°C y prepara una charola con papel para hornear o aplica Desmoldante ENCO.
2. En un bowl, crema la mantequilla junto con el azúcar refinada hasta obtener una mezcla suave y esponjosa.
3. Agrega el huevo y la Esencia de Vainilla ENCO. Mezcla hasta integrar completamente.
4. En otro recipiente, mezcla la harina, el polvo para hornear, la canela, el jengibre, la nuez moscada y el clavo de olor.
5. Incorpora poco a poco los ingredientes secos a la mezcla húmeda hasta formar una masa uniforme. Si es necesario, termina de integrar con las manos sin amasar en exceso.
6. Envuelve la masa en papel film y refrigera durante 20 a 30 minutos para facilitar el manejo.
7. Extiende la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta obtener un grosor aproximado de 5 mm.
8. Corta las galletas con los moldes de tu preferencia y colócalas en la charola, dejando un pequeño espacio entre ellas.
9. Hornea a 180°C durante 10 a 12 minutos, o hasta que los bordes comiencen a dorarse ligeramente.
10. Deja enfriar completamente sobre una rejilla antes de decorar o servir.