

Galletas de pumpkin spice



 **TIEMPO**
2 horas

 **RENDIMIENTO**
6 galletas

 **DIFICULTAD**
Fácil

INGREDIENTES

- ☐ 225 g Mantequilla
- ☐ 200 g Azúcar Refinada
- ☐ 1 ENCOTapa Esencia de Vainilla ENCO
- ☐ 1 Huevo
- ☐ 400 g Harina
- ☐ 1 cdita Canela
- ☐ ¼ cdita Jengibre
- ☐ ¼ cdita Nuez Moscada
- ☐ ¼ cdita Clavo Molido

PROCEDIMIENTO

1. Bate la mantequilla con el azúcar refinada hasta obtener una mezcla cremosa.
2. Agrega el huevo y la Esencia de Vainilla ENCO; bate hasta integrar.
3. En otro bowl, mezcla la harina con la canela, jengibre, nuez moscada y clavo molido.
4. Incorpora los ingredientes secos a la mezcla anterior; mezcla primero con batidora y termina de integrar con las manos.
5. Extiende la masa con un rodillo a un grosor aproximado de 8 mm y refrigera hasta que esté firme.
6. Corta las galletas con el cortador de tu preferencia.
7. Hornea a 180 °C durante 12 minutos.
8. Deja enfriar y disfruta.