GALLETAS TIPO MARÍAS

Ingredientes

- 375 g de harina (cernida 3 veces)
- 100 g de mantequilla (sin sal, a temperatura ambiente y cortada en cubitos)
- 1 huevo (ligeramente batido con un tenedor)
- 1 cdta. de polvo para hornear (cernido con la harina)
- 150 g de azúcar morena (pulverizada en la licuadora)
- 1 cdta. de extracto de vainilla
- 25 ml de leche
- 1 pizca de sal

Procedimiento

1. En un tazón mezcla la harina, el azúcar, el polvo para hornear y la pizca de sal. Después, agrega la mantequilla y mezcla todo con las manos.
2. Cuando la masa tenga una textura arenosa agrega el huevo, el extracto de vainilla y la leche, termina de mezclar y forma una bola con la masa.
3. Envuelve la masa en plástico autoadherible para cocina y refrigérala durante 30 minutos.
4. Pasado ese tiempo separa la masa en dos partes. Sobre la mesa ligeramente enharinada estira con un rodillo una de las mitades de la masa hasta que tenga 3 milímetros de grosor.
5. Corta las galletas, colócalas en una charola previamente engrasada y enharinada o protegida con papel encerado y hazles hoyitos con ayuda de un tenedor. Repite el proceso con la otra parte.
6. Hornéalas a 180° por 12 minutos y revisa la cocción.

Tiempo de elaboración: 1 hora
Porciones: 40 piezas
kcal: 144 por porción
Costo promedio: $52

Consulta de información: del 9 al 13 de enero 2023 / Ciudad de México y Área Metropolitana.

Fuente:
Aprende a preparar unas crocantes y deliciosas galletas María caseras, en https://mui.kitchen/Riquisimas-Aprende-a-preparar-unas-crocantes-y-deliciosas-galletas-Maria-caseras-r202108030001.html