



## Galletas de Navidad Fáciles

### **Rinde 24 a 30 galletas**

- 1 taza (227 gramos) de mantequilla sin sal – suavizada
- 1 ½ tazas (300 gramos) de azúcar blanca
- 1 huevo grande a temperatura ambiente
- 1 cucharilla de cascara de naranja rallada
- 2 cucharillas de extracto de vainilla
- 1 ¾ tazas (224 gramos) de harina blanca + para extender la masa
- 2 cucharillas de polvo de hornear
- 1 de cucharilla de sal

### PARA LA COBERTURA:

- 2 claras de huevo a temperatura ambiente
- Unas gotitas de limón
- Una pizca de sal
- 3 tazas (384 gramos) de azúcar molida (glas, impalpable)

Caliente el horno a 175 grados C (350 F) y prepare sus latas de hornear forrándolas con papel de hornear o silicona.

Ponga la mantequilla y el azúcar en un bol y bata por un minuto hasta que todo esté bien cremoso. Agregue el huevo y mezcle. Agregue la vainilla y la cascara de naranja y mezcle.

En otro bol mezcle la harina con la sal y el polvo de hornear.

Agregue la harina a la mantequilla y mezcle hasta que esté todo combinado. No sobre mezcle su masa. Use sus manos para formar dos bolas de masa.

Espolvoree un poco de harina sobre la superficie en la que extenderá su masa. Extienda la masa usando un rodillo hasta que tenga un grosor de más o menos 0.3 cm (1/8 de pulgada). Corte la masa con los moldes de su preferencia asegurándose de reusar la masa que vaya sobrando.

Meta las galletas al horno y cocine por 10 a 11 minutos o hasta que empiecen a dorarse ligeramente.

Saque las del horno y deje que se enfríen sobre la lata por unos 5 minutos. Transfiéralas a una rejilla para que se enfríen completamente. Aplíqueles la cobertura si gusta.

**PARA LA COBERTURA:**

Ponga las claras en un bol y añada el limón y la sal. Bata un poco para soltar las claras. Empiece a batirlas hasta que estén espumosas.

Agregue el azúcar media taza a la vez, batiendo bien después de cada adición. La cobertura se pondrá más espesa a medida que vaya agregando azúcar. Deje de agregar azúcar cuando este de la consistencia deseada.

Si desea divida su cobertura en pocillos separados y agrégueles el color que quiera. Mezcle bien. Mantenga su cobertura siempre cubierta con un trapito o toalla de papel húmeda encima para que no se le seque.

Una vez pintadas las galletas espere que se sequen completamente antes de guardarlas. Estas galletas le duraran por unas dos semanas en un recipiente hermético.

1 galleta sin coberturas - CALORÍAS 123,26; FAT 6.37 grs (sat 3,95; mono 1,65; poli 0,29); PROTEÍNA 1,02 grs; FIBRA 0.20 grs; CARBS 15,78 grs; COLESTEROL 22,48 mg; HIERRO 0,41 mg; SODIO 105,19 mg; CALCIO 26.71 mg

©TheFrugalChef™2014

[www.TheFrugalChef.com](http://www.TheFrugalChef.com)