



Galletas suaves de calabaza (auyama) y canela

De invierno, Acción de Gracias, Galletas

Ingredientes

Para la masa de galletas

- 280 gramos (2 $\frac{1}{4}$ tazas) de harina de trigo
- 6 gramos (1 cucharadita) de bicarbonato
- 5 gramos (1 cucharadita) de canela
- 3 gramos ($\frac{1}{2}$ cucharadita) de sal
- 226 gramos (1 taza) de mantequilla sin sal
- 150 gramos ($\frac{3}{4}$ taza) de azúcar morena (se puede sustituir por la misma cantidad de azúcar regular)
- 100 gramos ($\frac{1}{2}$ taza) de azúcar blanca regular
- 170 gramos ($\frac{3}{4}$ taza) de puré de calabaza*
- 1 huevo
- 10 gramos (2 cucharaditas) de vainilla

Opcional, para cubrir

- 100 gramos ($\frac{1}{2}$ taza) de azúcar
- (1 cucharadita) de canela

Preparación

- Unir la harina, el bicarbonato, la canela y la sal en un bowl mediano. Remover con una espátula hasta incorporar y apartar.
- En un bowl apto para batidora, poner la mantequilla junto con los azúcares y batir justo hasta incorporar.
- Incorporar el huevo, el puré de calabaza y la vainilla. Batir en velocidad media-baja hasta homogeneizar.
- Agregar la mezcla de ingredientes secos a la anterior y batir hasta tener una masa homogénea.
- Envolver la masa con film transparente de cocina (o ponerla en un envase hermético) y llevar al congelador por al menos 30 minutos.
- Precalentar el horno a 190 grados centígrados. Preparar una bandeja de horno con papel de horno o un mat de silicona para galletas.
- Hacer bolas con la masa de las galletas. Es normal que sea una masa suave. Si se quiere, se pueden

pasar las bolitas por una mezcla de azúcar y canela para dar un acabado más tostado. Volver a enfriar las bolitas de masa en la nevera por al menos 10 minutos.

- Poner las bolas de masa enfriada en la bandeja previamente preparada con al menos 5 centímetros de separación entre ellas. Hornear una bandeja a la vez (las bolas de masa faltantes pueden mantenerse en la nevera mientras las otras se hornean)
- Al sacar del horno, deja enfriar por 5 minutos en la bandeja antes de moverlas. Transferir a una rejilla de enfriado y cuando se enfríen por completo se pueden consumir. Mantener en un envase hermético.
- *Se puede usar puré de calabaza enlatado o prepararlo en casa. Para prepararlo en casa, poner trozos de calabaza (pelada) en una bandeja de horno y hornear por 20-25 minutos a 180 grados centígrados (o hasta que la calabaza esté suave) y luego triturar con un tenedor o un procesador de alimentos. Dejar que se enfríe y luego medir y usar en la receta de la forma indicada.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/20983>