



Galletas de vainilla en espiral

Fiestas y ocasiones especiales, Galletas, Vainilla

Ingredientes

- 250 gramos (2 tazas) de harina de trigo leudan o para bizcochos
- 2 gramos (1/2 cucharadita) de polvo de hornear
- 5 gramos (1 cucharadita) de sal
- 85 gramos (2/3 taza) de azúcar glass o pulverizada
- 50 gramos (1/4 taza) de azúcar
- 115 gramos (1/2 taza) de mantequilla sin sal, fría y cortada en cubos pequeños
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de esencia de almendras
- 1 cucharada de colorante líquido rojo (o del color de preferencia)
- 2 cucharadas adicionales de harina leudane
- Sprinkles para decorar

Preparación

- En un bowl grande, apto para batidora, combinar la harina (sin las 2 cucharadas adicionales, esas se usarán más adelante), el polvo de hornear, la sal y los azúcares. Mezclar para que se incorporen de forma equitativa.
- Agregar a los ingredientes secos mezclados anteriormente la mantequilla. Encender la batidora a velocidad media/alta hasta que se formen migas pequeñas. Añadir la vainilla y batir a velocidad máxima hasta que todo se haya incorporado y la masa se despegue de las paredes de bowl (si se tiene un gancho de masa para la batidora, usar pues será más rápido el proceso)
- Dividir la masa en dos partes iguales, apartar una de las mitades y devolver la otra al bowl de la batidora. Añadir el extracto de almendras, el colorante y las cucharadas adicionales de harina. Batir a velocidad media hasta que el color sea homogéneo en toda la masa.
- Colocar cada porción de masa encima de un trozo rectangular de papel vegetal o encerado (separadas y en papeles distintos, pues primero se estiran separadas y luego se unirán). Ahora, colocar otro trozo de papel encima de la bola de masa y aplanar con la ayuda de un rodillo (el papel arriba se usa para que la masa no se pegue al rodillo y quede más uniforme). Estirar hasta lograr un rectángulo de aproximadamente 25 centímetros de ancho x 18 centímetros de alto y que tenga más o menos 2 centímetros de grosor. No aplanar ni estirar demasiado porque la masa se puede romper fácilmente.
- Dejar las masas estiradas y separadas entre los papeles y colocar en el congelador por al menos 2

horas.

- Retirar del congelador, pelar la capa superior de papel de cada una de las masas estiradas. Con la ayuda de un pincel de cocina, rociar un poco de agua en la parte superior de la capa blanca, luego colocar la roja encima de la blanca con cuidado y ayudándose con el papel. Procurar que queden lo más alineadas posible. Presionar con las manos suavemente para que se adhieran bien la una a la otra y retirar el papel que ahora quedó arriba.
- Con la ayuda de un cuchillo, recortar las orillas de la masa de forma que queden exactamente del mismo tamaño los dos colores.
- Ahora, cuando la masa está más manejable pero aún fría y un poco dura, y usando el papel que queda abajo como refuerzo y soporte, comenzar a enrollar por el lado más ancho, asegurando de no aplicar mucha fuerza para que el espiral no pierda su forma, pero la suficiente para que quede ajustado y sin huecos. Puede pasar que mientras se va enrollando se vea la masa romper o rasgarse un poco, simplemente pegarla de nuevo con los dedos y seguir enrollando.
- Al terminar de enrollar, pasar por una bandeja que no sea honda en donde se hayan colocado las chispitas de colores y con mucho cuidado dar vueltas hasta que se hayan pegado a la masa.
- Con mucho cuidado, envolver con el papel vegetal y con un poco de film transparente de cocina y llevar de nuevo al congelador hasta que el rollo de masa esté lo suficientemente duro como para cortarlo sin que pierda su forma (por al menos 1 hora).
- Precalentar el horno a 170° y preparar una bandeja para hornear con papel vegetal o encerado.
- Retirar la masa del congelador, y usando un cuchillo afilado, cortar el rollo en rebanadas de aproximadamente 1 centímetro de ancho e ir las colocando en la bandeja (con una separación de al menos 5 centímetros entre galleta y galleta) .
- Hornear por 15 a 17 minutos, o hasta que se vea que las galletas ya no son brillantes en la superficie y la porción de vainilla se ha dorado ligeramente (las más estuvieron listas en 15 minutos)
- Dejar enfriar y servir.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/149>