

## GALLETAS DE CALABAZA

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 12 minutos

Salen 20 galletas



### Ingredientes:

#### *Para hacer las galletas:*

- 7 ½ onzas de puré de calabaza (½ lata)
- ⅓ taza de azúcar blanca granulada
- ½ taza de azúcar moreno
- 1 cucharaditas de extracto de vainilla
- 1 huevo
- 1 taza + 2 cucharadas de harina para todo uso
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- ½ cucharadita de canela
- ¼ cucharadita de nuez moscada

#### *Para el glaseado de vainilla:*

- 1 taza de azúcar en polvo
- 2 cucharadas de crema dulce para batir
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.

### Instrucciones:

1. En un recipiente grande agrega el puré de calabaza, azúcar morena y granulada, 1 cucharadita de extracto de vainilla y el huevo, mezclarlo todo bien.
2. En otro recipiente más pequeño, agrega la harina, el polvo de hornear, la sal, la canela y la nuez moscada, mezclar bien.
3. Agrega los ingredientes secos a los húmedos, mezclarlos bien hasta que se forme una masa suave.
4. Precalienta el horno a 350 F (180 C) y cubre una bandeja para hornear con papel para hornear y rocía ligeramente el papel con aceite en spray.
5. Con una cucharita, vierte la masa en la bandeja para hornear preparada, formando las galletas y hornea de 12 a 15 minutos minutos.

6. Mientras las galletas se cocinan hacer el glaseado: en un recipiente pequeño, agrega el azúcar en polvo, 1 cucharadita de extracto de vainilla y la crema dulce para batir, mezclar bien, si el glaseado está muy espeso y es difícil de untar agregarle 1 cucharadita extra de crema dulce, hasta que tenga la consistencia que desees.
7. Sacar las galletas del horno, dejar enfriar en una rejilla y luego untarle glaseado a cada galleta y decorar con una nuez, pecana o chocolate...Lista para disfrutar!

**Notas:**

\*La masa de estas galletas es bastante suave, por eso quedan tan esponjosas casi como un pastel.

\*El puré de calabaza lo compro enlatado, 100% calabaza, pero puedes hacerlo tú mismo con las calabazas frescas.

\*Las galletas que sobren, guardarlas en un recipiente hermético en el refrigerador hasta por 5 a 7 días.