

GALLETAS DE ESPECIAS (KRUIDNOTEN)

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 25 minutos

Salen aprox. 70 galletitas



Ingredientes

- 1 $\frac{1}{4}$ taza de harina de trigo
- 3 cucharaditas de polvo de hornear
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar morena oscura
- 4 cucharaditas de **Especias de Especulas**
- $\frac{3}{4}$ taza de mantequilla dura fría (100 gr.)
- 6 cucharadas de leche

Especias de especulas:

- 8 cucharadas de canela en polvo
- 2 cucharadas de nuez moscada
- 2 cucharadas de clavo de olor
- 1 cucharada de jengibre en polvo
- 2 cucharaditas de cardamomo en polvo

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 350 °F (175 °C), y prepara dos moldes para hornear con papel de hornear, dejar aparte.
2. En un recipiente mediano, combina la harina, polvo de hornear, azúcar, especias y sal, mezcla bien.
3. Luego agrega la mantequilla y la leche, con un tenedor trata de incorporar la mantequilla lo más que puedas, después amasar a mano hasta formar una bola firme. No es necesario que la masa se enfríe en el refrigerador, por lo que puede comenzar a hacer bolas de inmediato.
4. Formar bolitas con las manos del tamaño de una canica grande e ir poniéndolas en los moldes para hornear.
5. Hornear durante unos 25 minutos hasta que estén bien doraditas. Sacarlas y ponerlas en una rejilla para enfriar y luego para disfrutarlas con un vaso de leche o una taza de café.