

GALLETAS DE CANELA RELLENAS DE DULCE DE LECHE

Tiempo de preparación 20 minutos

Tiempo en el refrigerador: 15 minutos

Tiempo en el horno 11 minutos

Ingredientes

Para hacer las galletas:

- ½ taza de mantequilla amarilla, ablandada
- ½ taza de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 tazas de harina
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ cucharadita de sal

Para hacer el relleno:

- 1 cucharada de mantequilla
- ¾ taza de dulce de leche

Para enrollar

- 1 cucharadita de canela
- ¼ taza de azúcar

Instrucciones:

1. En un recipiente grande con una batidora de mano, batir la mantequilla y el azúcar durante 4 minutos, hasta que esté suave y esponjosa.
2. Agregar el huevo y la vainilla y mezclar bien durante 1 minuto, hasta que todo esté bien integrado.
3. Poco a poco agregar la harina, el bicarbonato de sodio y la sal, mezclar bien. Deja enfriar la mezcla en el refrigerador durante 10-15 minutos.
4. Precalienta el horno a 350 F (175 C) y prepara dos bandejas para hornear con papel para hornear, dejar aparte.
5. Combinar ¼ taza de azúcar y 1 cucharadita de canela en un recipiente poco profundo.



6. Con la masa hacer entre 16 a 18 bolas, dependiendo del tamaño que desees las galletas.
7. Rueda las bolitas en la mezcla de azúcar y canela, que queden bien cubiertas y ve colocándolas en los moldes para hornear que tenias listas.
8. Hornear entre 9 - 11 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados pero aún suaves.

Para hacer el relleno:

9. Derretir la mantequilla en una sartén pequeña. Retirar de la estufa e inmediatamente agregar el dulce de leche, mezclando bien.
10. Untar el dulce de leche en el lado plano de una galleta y cubrir con otra galleta, hacer lo mismo con todas las restantes.