

www.lavidaesdulce.net

Se mueren estás galletas, de verdad que son de otro planeta, demasiado buenas para ser verdad. Se volvieron todos locos en mi casa, no duraron nada, se las devoraron!

Una receta entretenida con un resultado sorprendente, unas galletas de Mantequilla que se deshacen en la boca rellenas con azúcar y canela, con un glaseado de vainilla que da el toque final!!! Una mezcla de sabores que se unen para formar una galleta bajada del cielo, increíblemente buenas.

Está es una receta que requiere un poco más de trabajo pero no son nada de difíciles, la masa se hace en un par de minutos y luego hay que uslerear pero es muy poco, solo para formar un rectángulo. En la receta están las fotos para que vean que no es nada de difícil y sepan cómo hacerlo. Además estas galletas se pueden guardar durante 5 días en una caja de lata sin ningún problema, así que las pueden hacer con anticipación.

Si tienen una tarde disponible ocuparla haciendo estás galletas de verdad que vale la pena. No se van a arrepentir!!!!

## Galletas Cinnamon Roll

### Receta

Para las galletas.....

2-1/4 taza de harina sin polvos de hornear  
1/2 cdita. de polvos de hornear  
1/4 cdita. de sal  
3/4 taza de mantequilla a temperatura ambiente  
3/4 taza de azúcar granulada  
1 huevo grande  
2 cditas. de extracto de vainilla

Para el relleno.....

2 cads. de mantequilla derretida  
1/4 taza de azúcar granulada  
1 cda. de canela en polvo

Para el glaseado.....

1 taza de azúcar flor  
3 cads. de leche  
1/2 cdita. de extracto de vainilla

Para la masa.....

En un bol mezclar el harina, polvos de hornear y la sal, reservar.

Batir la mantequilla con batidora hasta que quede bien cremosa, agregar el azúcar y mezclar muy bien, unos 2 minutos aproximadamente, agregar el huevo y la vainilla, batir hasta que todos los ingredientes estén bien mezclados, un minuto mas aproximadamente.

Agregar los ingredientes secos y batir despacio solo para incorporar, no sobrebatir.

Para el armado y relleno.....

Dividir la masa en dos partes iguales, poner harina sobre una placa de silicona o sobre papel mantequilla, uslear cada porción de la masa en un rectángulo de 23x18 centímetro aproximadamente. Pincelar cada rectángulo con una cucharada de mantequilla, luego mezclar la canela con el azúcar y espolvorear sobre los dos rectángulos. (ver fotos).

Enrollar la masa por el lado mas largo, si se rompe un poco se va pegando con la mano, luego envolver en papel plástico y llevar al refrigerador por lo menos por dos horas.

Precalentar el horno a 160 grados, preparar una bandeja de galletas con un placa de silicona o papel mantequilla con aceite en spray y reservar.

Sacar la masa del refrigerador, cortar en rodajas de 1 cm. , poner las rodajas en la bandeja reservada. (ver foto)

Hornear de 10 a 12 minutos, hasta que las galletas estén un poco doradas por debajo, sacarlas del horno, dejarlas en friar 5 minutos en la bandeja y luego traspasarlas a otra bandeja para que no se sigan cocinando.

Para el glaseado mezclar todos los ingredientes luego rociar las galletas con el glaseado y listo!