



## *Paso a Paso*

### Galletas de chocolate, canela y ron

**Descripción:** Galletas de chocolate, canela y ron.

- Ingredientes:**
- 200 gr. de Harina de trigo
  - 125 gr. de Mantequilla sin sal
  - 63 gr. de Icing sugar
  - 35 gr. de Cacao en polvo
  - 60 ml. de Leche entera
  - ½ cucharadita de canela
  - 1 cucharada de ron



**Preparación:** Antes de comenzar debemos de precalentar el horno a 170° C y recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unas deliciosas galletas de chocolate, canela y ron en sólo 8 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>  
E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)



1



Lo primero que debemos hacer es colocar la harina en una superficie limpia y seca.

2



Agregamos el cacao en polvo previamente tamizado con la canela.

3



Luego, tamizamos el icing sugar encima de la harina y el cacao.

4



Hacemos un pequeño agujero en el medio de la masa y añadimos la mantequilla.

5



Añadimos la cucharada de ron a la leche y luego la incorporamos a la mezcla.

6



Amasamos poco a poco hasta ver que todos los ingredientes se unifican, cuando la masa no se nos despegue de los dedos esta lista, envolvemos en papel film unos 30 minutos y llevamos a la nevera.

7



**Estiramos la masa con ayuda de dos papel de horno y unas guías para tener el mismo grosor en las galletas, en este caso yo luego hice un trenzado y luego utilice un cortador para darle la forma que quería.**

8



**Colocamos las galletas en la bandeja y llevamos al horno previamente calentado por unos 12- 15 minutos, dejamos enfriar en una rejilla y ya tenemos unas deliciosas galletas!**