

GALLETAS NAVIDEÑAS DE ALMENDRA, ARÁNDANOS Y CANELA

Ingredientes:

Rendimiento aproximado: 24 galletas

- 2 y 1/4 tazas de harina de trigo todo uso (270 g)
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear (2 g)
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio (2 g)
- 1/2 cucharadita de sal (3 g)
- 1 cucharadita de canela molida (3 g)
- 1/2 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente (113 g)
- 3/4 de taza de Nativia Granulado (90 g)
- 1 huevo grande
- 1 cucharadita de extracto de vainilla (5 ml)
- 1/2 taza de almendras fileteadas (50 g)
- 1/2 taza de arándanos secos (70 g)

Preparación:

1. En un tazón mediano, combiná la harina, el polvo de hornear, el bicarbonato, la sal y la canela. Revolvé con un batidor de globo y reservá.
2. En un tazón grande, batí la mantequilla con el Nativia Granulado usando una batidora eléctrica hasta que la mezcla se vea cremosa y cambie a color claro.
3. Agregá el huevo y el extracto de vainilla, y batí hasta que se incorporen por completo.
4. Incorporá los ingredientes secos a la mezcla húmeda en tres partes, batiendo a velocidad baja hasta que todo esté integrado. No batás en exceso.
5. Con una espátula de silicón, mezclá las almendras fileteadas y los arándanos secos hasta que estén bien distribuidos en la masa.
6. Formá la masa en un disco, envuélvela en plástico y refrigerá por al menos 30 minutos.
7. Hornear las galletas: precalentá el horno a 180 °C (350 °F). Cubrí una bandeja para hornear con papel de pergamino.
8. Formá bolitas de masa de una cucharada, colocalas en la bandeja y aplanalas ligeramente con la palma de la mano o con un tenedor.
9. Horneá durante 10-12 minutos, o hasta que los bordes estén dorados. Dejá enfriar en la bandeja por un par de minutos antes de pasarlas a una rejilla para que se enfríen por completo.