

CHRISCAKES PRESENTA
CURSO DE GALLETAS
RECETAS
Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

Galletas de Crema de Cacahuete

Arrugaditas de Chocolate

Choco Chispas

Galletas de M & M's

Bolitas de Nuez (para Bodas)

Galletas de Avena

CHRISCAKES PRESENTA**CURSO DE GALLETAS****RECETAS**

Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

Galletas de Crema de Cacahuete

Mantequilla o Margarina	½ Taza
Crema de Cacahuete	½ Taza
Azúcar granulada	½ Taza
Azúcar Mascabado	½ Taza
Huevos enteros	1
Vainilla	1 Cucharadita
Harina	1 ¼ Taza
Bicarbonato	¾ Cucharadita
Sal	¼ Cucharadita

Procedimiento:

Batir la mantequilla, la crema de cacahuete, los azúcares, los huevos y la vainilla hasta que la mezcla se haga ligera y vaporosita. Añadir los ingredientes secos, luego envolver la masa en una bolsa de plástico y refrigerarse por unas 2 horas. Ya fría, formar de la masa bolitas de 1 pulgada de diámetro y pasearlas por azúcar blanca granulada. Colocar las bolitas azucaradas en las charolas y aplastarlas con un tenedor. Hornear a 350° F. (175° C.) por 8-10 minutos.

Arrugaditas de Chocolate

Mantequilla o Margarina	½ Taza
Azúcar granulada	1 2/3 Taza
Vainilla	2 Cucharaditas
Huevos enteros	2
Cocoa	1/3 Taza
Harina	2 Tazas
Polvo de Hornear (Royal)	2 Cucharaditas
Sal	½ Cucharadita
Leche	1/3 Taza

Procedimiento:

Batir la mantequilla y el azúcar, luego añadir la vainilla y los huevos. Incorporar los ingredientes secos alternadamente con la leche. Refrigerar por 3 horas o más. Ya fría la

CHRISCAKES PRESENTA**CURSO DE GALLETAS****RECETAS**

Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

masa, pasar las bolitas (de 1 pulgada aprox.) por azúcar glass, y colocarlas en las charolas de hornear. Hornear a 350° F. (175° C.) por 8-10 minutos.

Galletas de Choco Chispas

Mantequilla o Margarina	½ Taza
Azúcar granulada	½ Taza
Azúcar mascabado	¼ Taza
Huevos enteros	1
Bicarbonato	½ Cucharadita
Vainilla	½ Cucharadita
Harina	1 ¼ Taza
Nuez picada.....	½ Taza
Choco Chispas.....	½ Taza

Procedimiento:

Batir la mantequilla y los azúcares; agregar el huevo y la vainilla, luego los ingredientes secos, y al último los choco chispas. Poner la masa por cucharaditas a las charolas de hornear. Hornear a 350° F. (175° C.) por 8-10 minutos.

Bolitas de Nuez

Mantequilla de Vaca.....	1 Taza
Azúcar.....	¾ Taza
Agua.....	2 Cucharaditas
Vainilla.....	2 Cucharaditas
Harina.....	2 Tazas
Nuez Picada.....	1 Taza

Procedimiento:

Acremar la mantequilla y el azúcar; agregar la vainilla y el agua, luego la harina y la nuez picada. Refrigerar por 4 horas, luego formar bolitas y cuernitos; a la mitad de las bolitas, hacerles una ligera depresión y ponerles mermelada (horneable) de fresa; hornear a 350°

CHRISCAKES PRESENTA**CURSO DE GALLETAS****RECETAS**

Tel. (662) 212-1350 / Celular: (662) 204-0472

F. (170° C.) por 8-10 minutos, o hasta que se doren ligeramente. Esperar a que se enfríen bien para darles el acabado.

Galletas de Avena

Manteca o Margarina.....	1 Taza
Azúcar Mascabado.....	1-1/2 Taza
Huevos.....	2
Leche	1/2 Taza
Harina.....	1-3/4 Tazas
Bicarbonato de Soda.....	1/4 Cucharadita
Polvito de Hornear (Espaura).....	2 Cucharaditas
Sal.....	1 Cucharadita
Canela.....	1 Cucharadita
Nuez Moscada.....	1 Cucharadita
Avena Rápida.....	3 Tazas
Pasas.....	1 Taza
Nuez Picada.....	1/2 Taza

Procedimiento:

Acremar la margarina, el azúcar y los huevos hasta que esté ligerita la mezcla; añadir la leche. Juntar los ingredientes secos y revolverlos junto con la masa cremosa. A lo último se agrega la avena, las pasas y las nueces picadas. Poner por cucharadas a las hojas de hornear ligeramente engrasadas; hornear a 400° F. (200° C.) Enfriar ligeramente, luego quitar las galletas de la hoja. Rinde 5 docenas aproximadamente.