

Galletas en forma de cruz

Tiempo del proyecto: 1 hour

Rinde aproximadamente: 18 galletas.

Utensilios de cocina:

- Batidora de pedestal con accesorio de pala o batidora de mano
- Espátula
- Taza medidora
- Cucharita
- Rodillo
- 2 [cortadores de galleta en forma de cruz](#) (uno que pueda caber dentro del otro)
 - O plantillas de cruz en papel (ver consejo #1)
- Bandeja para hornear
- Papel para hornear

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar
- 2 barras de mantequilla con sal
- 1 huevo
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla
- 3 tazas de harina para todo uso
- 10-12 caramelos transparentes de fruta (Jolly Rancher) triturados

Para una clase o grupo:

- Divida la masa de galletas para cada estudiante.
- Tenga un set de cortadores de galletas o plantillas de papel para cada estudiante.
- Triture los caramelos y asigne una porción de cada color para cada estudiante.
- Puede tener una bandeja pequeña para hornear para que cada estudiante coloque sus galletas.

Consejos:

Consejo #1: Si no tiene un cortador de galletas en forma de cruz, puede recortar la plantilla de cruz incluida en este tutorial. Coloque la plantilla sobre la masa de galletas y use un cuchillo pequeño para cortar la cruz. Utilice la plantilla más pequeña para cortar la parte interior de sus galletas en forma de cruz.

Consejo #2: Use un palillo para ayudar a levantar la pieza central de masa de la cruz.

Consejo #3: Para triturar los caramelos Jolly Rancher, desenvuelva y coloque cada color en bolsas ziplock separadas. Use un rodillo o un martillo para triturarlos. No es necesario que queden en polvo fino; se derretirán perfectamente.

Pasos:

1. Precaliente el horno a 175 °C (350 °F). Bata la mantequilla y el azúcar a velocidad media durante 2-3 minutos. Agregue el huevo y el extracto de vainilla, y mezcle a baja velocidad hasta que estén apenas incorporados.
2. Agregue la harina, una taza a la vez, mezclando a baja velocidad hasta que se integre. En la última taza, mezcle hasta que la masa comience a despegarse del recipiente.
3. Espolvoree ligeramente una superficie con harina. Con las manos, forme la masa en una bola. Aplánela sobre la superficie enharinada y espolvoree un poco de harina sobre la masa. Estire la masa hasta que tenga un grosor de ¼ de pulgada (aprox. 0,6 cm).
4. Use el cortador grande de cruz o la plantilla de papel (ver consejo #1) para cortar sus galletas. Colóquelas sobre una bandeja para hornear cubierta con papel pergamino.
5. Una vez que las galletas estén en la bandeja, use el cortador pequeño de cruz o la plantilla para cortar el centro de cada galleta. Retire la pieza central de masa (ver consejo #2)
6. Espolvoree un poco de harina dentro del recorte de la cruz (esto evitará que el caramelo se pegue al papel para hornear). Con los dedos o una cucharita pequeña, coloque los Jolly Ranchers triturados (ver consejo #3) en la cavidad de la cruz, un color a la vez. Procure no dejar que caiga caramelo sobre la masa.
7. Hornee en el horno precalentado durante 8 minutos.
8. Deje enfriar las galletas en la bandeja durante 5 minutos antes de retirar el papel para hornear y coloque las galletas en una rejilla para que se enfríen por completo. Una vez frías, las galletas se desprenderán fácilmente del papel para hornear.

¡Ha terminado!