

POSTRES

GALLETAS DE TÉ CHAI



Ingredientes:

- 100 g de mantequilla
- 1/2 taza de aceite vegetal
- 1/2 taza de azúcar
- 1/2 taza de azúcar Flor
- 1 huevo
- Contenido de una bolsa de té Chai
- 2 tazas de harina sin polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1 pizca de sal
- GLASEADO
 - 1/2 taza de azúcar Flor
 - 3 cucharada de leche
 - 1 cucharadita de canela en polvo
 - 1/4 cucharadita de nuez moscada.

Preparación

- Poner en un bowl, 100 g de mantequilla a temperatura ambiente y batir hasta cremar.
- Agregar 1/2 taza de aceite vegetal, volver a batir y agregar 1/2 taza de azúcar + 1/2 taza de azúcar Flor + 1 huevo + el contenido de una bolsa de té Chai y batir todo muy bien hasta que esté todo integrado.
- Agregar 2 tazas de harina sin polvo de hornear + 1/2 cucharadita de polvo de hornear + 1 pizca de sal, mezclar con la espátula.
- La mezcla será muy pegajosa, pero no te preocupes porque está OK. Cubrir la masa con film a contacto y llevar al refrigerador por una o dos horas.



- Retirar la masa Del frío dividir en dos o tres trozos y con ayuda de aluza Plast o plástico, hacer rollos largos, apretando con las manos para que quede bien compacto.
- Envuelve los rollos en plástico y lleva al refrigerador por una hora más.
- Los rollos lo puedes mantener en el refrigerador por una semana y hacer las galletas cuando quieras.
- Cortar las galletas en círculos de similar tamaño para que la cocción sea pareja.
- Poner las galletas en la placa del horno sobre papel encerado, llevar al horno a 180° por 12 a 15 minutos o hasta que el borde de abajo esté empezando a dorar.
- GLASEADO mezclar 1 1/2 taza de azúcar Flor + 3 cucharada de leche + 1 cucharadita de canela en polvo +1/4 cucharadita de nuez moscada. Mezclar todo muy bien. Si es necesario puedes agregar 1/2 cucharadita más de leche.
- Cuando las galletas estén en frías, decorar con el glaseado Chai.

