



GALLETAS DE PILONCILLO

 Porciones: 20  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 250 gramos de Margarina sin sal La Villita cortada en cubos
- 120 mililitros de agua
- 300 gramos de piloncillo rallado
- 5 gramos de semilla de anís
- 1 raja de canela
- 700 gramos de harina cernida
- 180 gramos de azúcar glass cernida
- 5 gramos de polvo para hornear
- 3 piezas de huevo 1 huevo reservarlo para barnizar

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, basta de quedarnos con el antojo de estas galletas. Ahora las vamos a poder hacer en casa y con el sabor de Margarina La Villita.

Comenzamos con una olla y ponemos el agua a hervir junto con el piloncillo, la canela y el anís hasta que espese. Lo dejamos enfriar y ponemos una raja de canela.

En un tazón vamos a mezclar la harina, el polvo para hornear y el azúcar glass. Añadimos la Margarina sin sal La Villita y con nuestras manos vamos a amasar. Agregamos poco a poco la mezcla del piloncillo, cuando todo esté mezclado perfectamente vamos a ponerlo de nuevo en el tazón y cubrimos con papel plástico. Metemos al refrigerador 30 minutos. Mientras, precalentamos el horno a 180°C.

Sacamos la masa y extendemos en una mesa enharinada, cortamos las galletas y colocamos en una charola para hornear. Barnizamos las galletas con el huevo batido. Horneamos las galletas por alrededor de 10 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. ¡A disfrutar el postre!