



# Galletas de calabaza y especias: la receta otoñal que no puedes dejar de probar

---

*Receta para 20 galletas*

---

## INGREDIENTES

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 200 g Puré de Calabaza                     | <input type="checkbox"/> 1 cucharadita Bicarbonato         |
| <input type="checkbox"/> 150 g Azúcar moreno                        | <input type="checkbox"/> 0.5 cucharadita Sal               |
| <input type="checkbox"/> 100 g (a temperatura ambiente) Mantequilla | <input type="checkbox"/> 2 cucharadita Canela en polvo     |
| <input type="checkbox"/> 1 unidad Huevo                             | <input type="checkbox"/> 100 g (opcional) Nueces troceadas |
| <input type="checkbox"/> 300 g Harina de trigo                      |  |
- 

## PREPARACIÓN

1. Precalienta el horno a 180°C y prepara una bandeja de horno con papel vegetal para que las galletas no se peguen.

---
2. En un bol grande, bate la mantequilla junto con el azúcar moreno hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea. Añade el huevo y el puré de calabaza y sigue batiendo hasta integrar todos los ingredientes.

---
3. En otro bol, mezcla la harina, el bicarbonato, la sal, la canela, y la nuez moscada (opcional) . Tamiza esta mezcla para evitar grumos y obtener una textura más ligera.

---
4. Incorpora poco a poco los ingredientes secos a la mezcla húmeda, removiendo con una espátula hasta que se forme una masa uniforme. Si deseas, añade las nueces picadas en este momento y mézclalas suavemente.

---

5. Con ayuda de una cucharita o con las manos ligeramente húmedas, forma pequeñas bolas de masa y colócalas en la bandeja, dejando un espacio suficiente entre cada galleta para que se expandan al hornearse.

---
6. Hornea durante 12-15 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados y el centro se vea firme. Evita pasarte de tiempo para que no queden demasiado secas.

---
7. Deja enfriar las galletas sobre la bandeja durante unos 5 minutos antes de transferirlas a una rejilla para que se enfríen completamente y adquieran su textura crujiente por fuera y tierna por dentro.