COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



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

Receta para 20 galletas

Preparación: 20 min
Total: 40 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 200 g Puré de Calabaza
- [ ] 150 g Azúcar moreno
- [ ] 100 g (a temperatura ambiente) Mantequilla
- [ ] 1 unidad Huevo
- [ ] 300 g Harina de trigo
- [ ] 1 cucharadita Bicarbonato
- [ ] 0.5 cucharadita Sal
- [ ] 2 cucharadita Canela en polvo
- [ ] 100 g (opcional) Nueces troceadas

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.