



*galletas de speculoos*

Ingredientes para 24 unidades:

- 200 gr de mantequilla con sal a temperatura ambiente
- 150 gr de azúcar
- 1 huevo
- 1 cucharadita de especias para galletas o speculoos
- 350 gr de harina

Preparación:

En un bol bates la mantequilla junto con el azúcar. A continuación añades el huevo y mezclas. Incorporas las especias para galletas o speculoos. En último lugar, la harina tamizada.

Estiras la masa entre dos hojas de papel de hornear y refrigeras mínimo 1 hora.

Corta con el cortador, aro de emplatar o vaso que hayas elegido y pon las galletas sobre una bandeja de hornear que no se pegue o en su defecto sobre papel de hornear y éste sobre la bandeja.

Hornear a 180° (yo con aire) durante 10-12 minutos, hasta que comiencen a dorarse por los laterales.

Dejar reposar 10 minutos en la bandeja, otros 10 sobre una rejilla y ... a disfrutar!!!

[Conlaszarpasenlamasa](#)

