

# Galletas con Canela



2 1/2 taza de harina (all purpose flour)

2 cucharaditas de cremor de tártaro

1 cucharadita de bicarbonato de sodio

1/2 cucharadita de sal

1 1/2 taza de azúcar

8 cucharadas de manteca vegetal (por ejemplo, crisco)

8 cucharadas de mantequilla, sin sal

2 huevos

1/4 taza de azúcar mezclada con 1 cucharada de canela

Pre-caliente el horno a 375°F.

En un envase, mezclas la harina, cremor de tártaro, bicarbonato y sal. Lo mezclas bien y reserve aparte.

En el bowl de una máquina, bates la mantequilla, el crisco y el azúcar hasta que quede esponjoso y pálido, como 3 minutos a velocidad media.

Agregue los huevos, uno por uno, mezclando bien. Después de que los huevos estén bien mezclados, agregue la mezcla de harina, poco a poco. Mezclar bien.

En un bowl pequeño, mezclas 1/4 taza de azúcar con 1 cucharada de canela en polvo. Divida la masa en porciones como de 2 cucharadas, luego enrolle en una bola y cúbralas con la mezcla de canela.

Coloque como 8 galletas sobre una bandeja para hornear, como a 2 pulgadas de distancia y hornee en un horno precalentado a 375 °F durante 10 a 12 minutos. Las retiras del horno a refrescar sobre una parrilla de alambre.