

Galletas de Azúcar



1 1/2 tazas de mantequilla, blanda
2 tazas de azúcar
4 huevos
1 cucharadita de vainilla
5 tazas de harina "all-purpose"
2 cucharaditas de polvo de hornear (baking powder)
1 cucharadita de sal

1. En un bowl grande, bata el azúcar y mantequilla hasta que esté cremosa. Batiendo, agrega los huevos y vainilla. En otro bowl, mezcla la harina, sal, polvo de hornear. Echas la mezcla de harina a la mezcla de mantequilla.. mezclando para formar una masa. Lo cubres y lo refrigeras por 2 horas (o de un dia pa otro si lo deseas).

2. Pre-caliente el horno a 350 F (176 C). Estire la masa sobre una mesa enharinada a 1/4 o 1/2 pulgada de gruesa. Use los cortadores de galletas que deseas usar y los colocas sobre una placa de hornear, sin engrasar, dejando 1? entre las galletas. Cueza en el horno pre-calentado por 6 a 8 minutos (cuando la orilla se esté dorando, están.. no las dejes quemar).. luego las dejas enfriar completamente.