Matahambres



1/2 taza de mantequilla
1/2 taza de azúcar
1/4 taza de melaza (molasses)
1 huevo, batido
1/2 cucharada de vinagre
2 cucharadas de cafe negro
1/4 cucharadita de polvo de hornear (baking powder)
1/2 cucharadita de bicarbonato
1/2 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de canela
1/2 cucharadita de jengibre
1/4 cucharadita de clavo
2 1/2 tazas de harina all-purpose

1. Engrase una placa de horear o bandeja y pre-calientas el horno a 350°F.

2. Bata la mantequilla.. luego agregas, poco a poco, el azúcar, melao, huevo, café, vinagre.

3. Cierna juntos la harina, polvo de hornear, soda, sal y especies.. Lo juntas con la mantequilla y mezclas bien.

4. Usando una cuchara de medir galletas.. las colocas sobre una placa de hornear engrasada.. y las cocinas por 15 minutos a 350°F. Luego las retiras a enfriar sobre una parrilla de

alambre.