

# Galletas Cucas

2 1/4 tzs. de harina de trigo  
1/2 cdta. de bicarbonato de soda  
1/8 cdta. de polvo de hornear  
1/2 cdta. de jengibre en polvo  
1/8 cdta. de sal  
1/2 tz. de mantequilla  
1/2 tz. de azúcar  
1/2 tz. de melao  
1 huevo batido

Mezcle y cierna juntos la harina, la sal, el bicarbonato de soda, el polvo de hornear y el jengibre. Bata la mantequilla, añada el azúcar poco a poco, el melao y el huevo. Agregue la harina a la mantequilla y mezcle bien para formar una masa suave. Extienda la masa con el rodillo hasta  $\frac{1}{4}$ " de grueso. Corte las galletas y cueza en el horno a 350F por 10 ó 15 minutos.

Nota: Estas galletas son deliciosas, pero no quedan bien duras como las que acostumbramos a comer en PR.