



## Galletas de Canela

### Description

Los huevos pintados de colores y los conejos vivos, en efígie o de chocolate, son los protagonistas de la fiesta de la Pascua que se vive por estos días en países de Europa Central y que de allí ha llegado con fuerza a Norteamérica y algunos países de Suramérica, como Argentina, Chile y ahora Colombia.

### Galletas de Canela or Cinnamon Biscuits (English version below)

#### Ingredientes

- 250 gramos de harina de trigo
- 75 gramos de mantequilla
- 100 gramos de azúcar
- 2 cucharadas de canela en polvo
- 1 huevo batido
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 2 cucharadas de miel

#### Preparación

1. En una taza poner la harina, polvo de hornear, azúcar y la mantequilla en cubos y mezclar manualmente hasta formar migas de harina.
2. Luego agregar el huevo batido, miel, canela en polvo y amasar bien hasta obtener una masa consistente no pegajosa.
3. Colocarla en un plástico y dejarla en la nevera por lo menos por 30 minutos.
4. Pre-calentar el horno a 180° Celsius – 350° Fahrenheit de temperatura o gas marca 4.
5. Luego sobre en una superficie enharinada, extender la masa con un rodillo y dejarla de 8 milímetros de grosor más o menos.
6. Con un cortador de galletas cortar figuras del tamaño deseado.
7. Engrasada y enharinar una bandeja para hornear y colocar las figuras allí.
8. Poner la bandeja al horno por unos 5 o 8 minutos más o menos, o hasta que estén ligeramente doradas.
9. Sacar la bandeja a una superficie segura y retirar las galletas a una parrilla o plato para que enfrién.
10. Decorar con chocolate derretido o pastillaje. Servir.

### Cinnamon Biscuits (English version)

#### Ingredients

- 250 grams of wheat flour.

- 75 grams of butter
- 100 grams of sugar
- 2 teaspoons cinnamon powder
- 1 egg
- 1 teaspoon baking powder

### Preparation

1. In a bowl put the flour, baking powder, sugar and butter in cubes – manually mix flour to form crumbs.
2. Then add the beaten egg, honey, cinnamon powder and knead until the dough is stiff and not sticky.
3. Place in plastic and leave in refrigerator for at least 30 minutes.
4. Pre- heat oven to 180° Celsius – 350° Fahrenheit of temperature or gas mark 4.
5. Then on a floured surface, roll the dough with a rolling pin and leave it 8 mm thick or so.
6. With a cookie cutter, cut shapes of desired size.
7. Grease and flour a baking sheet and place the figures there.
8. Place the tray in the oven and cook them for about 5 to 8 minutes or until lightly browned.
9. Remove the tray to a safe area and remove the biscuits onto a rack or plate to cool before serve.
10. Decorate with melt chocolate or icing sugar. Serve.