



Galletas de Coco

Description

I love these biscuits in particular, because they remind me of the bakery shops with have in Colombia. Tropical and fresh flavour all included in just one bite.

Galletas de Coco or Coconut Biscuits (English version below)

- 250 gramos de harina de trigo
- 75 gramos de mantequilla
- 100 gramos de azucar
- 1 huevo batido
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharadas de miel
- 50 gramos de coco rallado

Preparacion

1. En una taza poner la harina, polvo de hornear, azucar y la mantequilla en cubos y mezclar manualmente hasta formar migas de harina.
2. Luego agregar el huevo batido, esencia de vainilla, miel, coco y amasar bien hasta obtener un masa consistente no pegajosa.
3. Colocarla en un plastico 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 mas 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 mas o menos, o hasta que esten ligeramente doradas.
9. Sacar la bandeja a una superficie segura y retirar las galletas a una parilla o plato para que enfrien. Servir.

Coconut Biscuits (English version below)

Ingredients

- 250 grams of wheat flour.
- 75 grams of butter
- 100 grams of sugar.
- 1 egg
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon extract of vanilla
- 50 grams of coconut.

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, vanilla essence, honey, coconut 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 to 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.