



Galletas de Vainilla

Description

In Colombia we have celebrated this American tradition, for the last 40 years, and it has become one of the biggest parties for children and adults. I remember every Halloween when I was a child, going with my mum and my sister to ask for sweets in the cold Bogota nights.

Galletas de Vainilla or Vanilla Biscuits (English version below)

Ingredientes

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

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, miel, esencia vainilla 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.
10. Decorar con chocolate derretido o pastillaje. Servir.

Nota: Derretir el chocolate

Tecnica 1: Colocar en un plato hondo el chocolate en el microondas por 30 segundos, revolver con una cuchara metalica y colocar otras vez por 30 seguntos hasta que este totalmente derretido.

Tecnica 2: Poner el chocolate en una olla al baño maria, usando un recipiente resistente al calor y ponerlo encima de

Vanilla Biscuits (English version)

Ingredients

- 250 grams of wheat flour
- 75 grams of butter
- 100 grams of sugar
- 2 teaspoons vanilla extract
- 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, vanilla extract 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.

Note: To melt chocolate

Technique 1: Put the chocolate in a bowl and in the microwave for 30 seconds stir with a metal spoon and melt for 30 seconds until fully melted.

Technique 2: Put the chocolate in a pan in a water bath, using a heatproof bowl and place over a saucepan over medium heat heating.

Technique 3: You can use a chocolatire or fondue.