PAN DE POLVO

INGREDIENTES

TÉ
- 1 rama de canela
- 2 tazas de agua (480 ml)

GALLETA:
- 5-6 tazas de harina (700-750 g)
- 1 ¼ tazas de azúcar (250 g)
- 1 cucharada de canela molida (7 g)
- 1 ½ cucharaditas de levadura en polvo (6 g)
- 2 ¾ taza de manteca de cerdo o manteca vegetal (560 g)

COBERTURA
- 1 ½ tazas de azúcar (300 g)
- 1 cucharada de canela molida (7 g)

INSTRUCCIONES

Haga el té combinando la rama de canela con el agua e hirviendo por aproximadamente **4 minutos**. Retire el té del fuego y resérvelo.

Precaliente el horno a **350° F (176 °C)**. Combine la harina, el azúcar, la canela, la levadura en polvo y la manteca vegetal en un tazón grande. Agregue **¾ de taza** del té de canela. Mezcle bien hasta que la masa esté suave. Use la taza extra de harina para amasar a mano en la masa si es demasiado pegajosa. La masa debe tener una superficie lisa, pero no ser demasiado firme. En una superficie enharinada, estire la masa y córtela en formas **2" (5 cm)** de ancho. Rodase a un grosor de **1/4" (6 mm)**

Hornee durante **10-12 minutos**, hasta que estén dorados. Mientras las galletas están horneando, combine el azúcar y la canela molida para la cobertura en un tazón poco profundo. Retire las galletas del horno, deje enfriar brevemente y enrolle las galletas calientes en la mezcla de azúcar. Déjelas a un lado para enfriar completamente. Enróllelas de nuevo en la mezcla de azúcar, si lo desea.

- Notas -

Es difícil hacer la cantidad exacta de té de canela necesaria para esta receta, y es una verdadera molestia cuando haces muy poco. Siempre hago un poco más, así que tengo lo que necesito. El resto se puede añadir a otra receta, o tal vez se puede añadir un poco a un té caliente o bebida de café. Por sí solo, el té de canela es agradable con un poco de azúcar y limón.

- Melissa Guerra

www.kitchenwrangler.com