

## **Galletas acristaladas (Stained glass cookies)**

### **Ingredientes**

(salen dos bandejas de horno)

250 g harina  
150 g azúcar  
125 g mantequilla  
1 huevo  
1/2 cucharilla de clavo molido  
1/2 cucharilla de cardamomo molido  
1/2 cucharilla de nuez moscada  
una cucharilla de canela en polvo  
un pizca de sal  
caramelos de colores

### **Elaboración**

Mezclamos bien el azúcar con la mantequilla que habremos tenido al menos una hora a temperatura ambiente. Añadimos el huevo y batimos todo bien hasta obtener una crema. Añadimos las especias y la harina (menos un par de cucharadas que utilizaremos después para enharinar la superficie de trabajo y las galletas) y amasamos bien. Hacemos una bola, enharinamos y dejamos reposar una hora en la nevera.

Mientras podemos ir picando los caramelos. La primera opción es meterlos (por colores separados) en una bolsa y golpearlos con el rodillo de cocina, pero también podemos deshacerlos en el horno hasta tener láminas que podremos entonces quebrar fácilmente con las manos.

Cuando la masa haya reposado, espolvoreamos la superficie de trabajo con harina y la extendemos con el rodillo hasta que tenga un grosor de unos 4-5 mm. Una forma "segura" de trabajar, si la masa no es muy elástica, es colocar la masa entre dos láminas de papel transparente (o papel de hornear). De esta forma no se agrieta y podemos extender la masa con más facilidad. Después de unos minutos habrá templado y se trabaja mejor. Para estas galletas necesitamos cortapastas con un orificio en el centro o dos cortapastas de diferentes tamaños para hacer los cortes del centro que será donde colocamos el caramelo picado. Cuando hemos cortado las galletas con la forma deseada repartimos por colores los caramelos picados, teniendo cuidado de que no caiga caramelo sobre la masa ya que al hornear quedaría una mancha en la galleta. Si queréis utilizar las galletas como adorno, y colgarlas por ejemplo del árbol, hay que hacerles un pequeño orificio para pasar después una cinta o hilo. Los orificios los podemos hacer con un palillo.

Una vez preparadas introducimos en el horno precalentado a 200° C y dejamos unos 10 minutos. El caramelo se derrite y empieza a burbujear. Hay que controlar que el caramelo no se queme porque entonces pierde el color que tiene y todas las galletas salen del mismo color dorado, se pueden comer, pero no serán tan bonitas :-D

Sacamos y las dejamos enfriar sobre la bandeja hasta que el caramelo haya vuelto a endurecer. Estas galletas se conservan bien en latas herméticas.