***Galletas de cochinito***

**INGREDIENTES:**

½ taza de mantequilla o margarina

¾ taza de azúcar morena

1 huevo

2 cucharaditas de vainilla

3 cucharadas de café recién hecho

3 ½ tazas de harina para hornear

1 cucharadita de sal

½ cucharadita de jengibre molido

1 cucharadita de canela

1 ½ cucharaditas de bicarbonato de sodio

¾ taza de melaza

1 huevo batido con 2 cucharaditas de agua y azúcar

1. Precalentar el horno a 375°.
2. Batir la mantequilla en un tazón para mezclar hasta que quede esponjosa.
3. Agregar el huevo, la azúcar morena, la vainilla y el café.
4. En una taza aparte, echar el bicarbonato sobre la melaza.
5. Batir la melaza/bicarbonato en la mezcla de la azúcar.
6. Cernir la harina, la sal, el jengibre y la canela hasta que estén bien mezcladas.
7. Agregar la mezcla de harina, poco a poco, a la mezcla de melaza y azúcar
8. hasta que la masa esté bien mezclada.
9. Divida la masa por la mitad, aplástela en forma de disco y envuélvala en plástico.
10. Deje enfriar por al menos 2 horas para hacer la masa más manejable.
11. Amase con un palote hasta lograr un grosor de media pulgada.
12. Prepare los moldes para galletas espolvoreándolos con harina o con spray de
13. cocinar. Corte las galletas y póngalas en una bandeja de galletas preparadas
14. con el aceite.
15. Amase con el palote el resto de la masa y póngala en el refrigerador para
16. mantenerla fría.
17. Con una brocha aplique a las galletas la mezcla de huevos y agua. Espolvoree
18. con azúcar.
19. Hornee las galletas por 9-12 minutos. Las galletas estarán listas cuando se
20. sientan suaves al tacto. Éstas son galletas suaves, no duras.
21. Enfríe por un minuto en la bandeja y póngalas en una rejilla de cocina
22. hasta que estén frías al tacto.
23. Almacene en un frasco al vacío.