

Peanut Butter Cookies

{Galletas de Manteguilla de Cacahuete}

Ingredientes:

(Todos los ingredientes han de estar a temperatura ambiente salvo que se indique lo contrario)

(para 36-40 galletas aprox.)

170 g ($\frac{3}{4}$ cup) de manteguilla sin sal
185 g ($\frac{3}{4}$ cup) de manteguilla de cacahuete con o sin "trocitos" (Crunchy o smooth)
105 g ($\frac{1}{2}$ cup) de azúcar moreno (a ser posible, light brown sugar)
100 g ($\frac{1}{2}$ cup) de azúcar blanco
1 huevo (L)
1 cucharadita de extracto puro de vainilla
260 g (2 cups) de harina de trigo normal
1 cucharadita de bicarbonato sódico
 $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal

$\frac{1}{8}$ cucharadita de nuez moscada molida (opcional)
100 g ($\frac{1}{2}$ cup) azúcar blanco extra para espolvorear

*Opcional: Si nos gustan las galletas con más "emoción" podemos añadir:
60 g ($\frac{1}{2}$ cup) de cacahuetes tostados triturados (especialmente si nos hemos decantado por la manteguilla de cacahuete sin trocitos - smooth) y/o
75 g ($\frac{1}{2}$ cup) de chips de chocolate

Elaboración:

1. Precalentamos el horno (eléctrico) a 180°C y colocamos la rejilla a media altura.
2. Preparamos la bandeja del horno cubriéndola con papel de hornear.
3. En un cuenco mediano mezclamos con unas varillas la harina, el bicarbonato sódico, la nuez moscada molida (si se añade) y la sal. Reservamos.
4. En el cuenco de la amasadora de sobremesa (o manual) con el accesorio de pala, batimos la manteguilla a velocidad media durante 1 -2 minutos hasta que adquiriera una textura cremosa y suave.
5. Añadimos la manteguilla de cacahuete y seguimos batiendo durante otro minuto.
6. Agregamos los azúcares (excepto el reservado para espolvorear) y seguimos batiendo a velocidad media-alta hasta conseguir una masa esponjosa y ligera y que haya adquirido un color más pálido (2 - 3 minutos más).
7. Reducimos la velocidad y añadimos el huevo, ligeramente batido, y mezclamos hasta que se integre por completo.
8. Agregamos el extracto de vainilla y mezclamos bien.
9. Con la espátula de silicona despegamos la masa adherida a los laterales y al fondo del cuenco e incorporamos a la mezcla de cacahuete los ingredientes secos (harina, bicarbonato sódico, sal y nuez moscada si vamos a usarla) en tres veces,

batiendo a velocidad baja entre una y otra sólo hasta que se combinen (si es necesario, terminaremos de mezclarlos a mano con la espátula).

[Si hemos optado por añadir cacahuets triturados o chips de chocolate, los añadimos ahora y los mezclamos a mano con la espátula de silicona utilizando movimientos suaves y envolventes.]

10. Hacemos bolas con la masa de unos 2,5 cm y las hacemos rodar por el azúcar que tenemos reservado para espolvorear. (Si hace mucho calor o si la masa ha quedado demasiado blanda para moldearla en forma de bolas, la pondremos en el frigorífico durante una hora o hasta que haya adquirido una consistencia más firme.

11. Las colocamos en la bandeja de horno que tenemos preparada previamente dejando una distancia entre una y otra de unos 5 cm.

12. Con un tenedor, previamente sumergido en el azúcar, presionaremos ligeramente haciendo primero unas marcas longitudinales y después las marcaremos perpendicularmente, consiguiendo así esa trama en forma de cruz. También podemos usar un sello para estamparlas con nuestro diseño favorito.

13. Las horneamos durante 10 - 12 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Entre tanda y tanda guardaremos en el frigorífico la masa sobrante en el cuenco cubierto con film transparente.

14. Cuando las saquemos del horno las dejamos en la bandeja durante un minuto antes de traspasarlas con una espátula metálica a una rejilla para que se terminen de enfriar por completo.

Estas galletas una vez ya frías, se pueden conservar en un recipiente con cierre hermético a temperatura ambiente durante una semana. También se pueden congelar (durante unos 2 meses aprox., bien envueltas primero en film transparente y después en papel de aluminio para que no se estropeen).

Rosa M Lillo 