

Ingredientes

6 días de
GALLETAS
con Sol Gundaker



Mantequilla - 12 barras (1380 g)

Huevos - 10 grandes

Leche - 1 ½ cda (23 ml)

Crema de Leche - 1 tz (240 ml)

Harina de Trigo - 15 ½ tz (2108 g)

Azúcar blanco granulado - 4 ¼ tz
(872 g)

Azúcar moreno - 1 ¼ tz (250 g)

Azúcar en polvo - 4 ½ tz (540 g)

Polvo de Hornear - 2 cdtas

Bicarbonato de Sodio - 3 ¼ cdtas

Sal - 2 ¾ cdtas

Cocoa pura en polvo - 1/3 tz

Canela molida - 1 ½ cda

Clavo de olor molido - ¼ cda

Jengibre molido - 1 cda

Nuez moscada - ¼ cda

Esencia de Vainilla - 4 cda (20 ml)

Esencia de Almendra - ¼ cda

Pecanas - ¾ tz medidas enteras (82 g)

Nueces - 1 tz medidas molidas (85 g)

Miel de Caña - ¼ tz

Mantequilla de Maní - 1 tz (240 g)

Mermelada de frambuesa - ¾ tz (178
g)

Colorante rojo líquido - 1 cda (15 ml)

Chocolate Blanco - ¾ tz (105 g)

Chochips semi-dulces - 2 tz (12 oz)

Limón Mesino - 1 unidad

Azúcar decorativo en color verde