

# Galletas navideñas con especias

---



## Ingredientes

- # ¾ tazas de azúcar
- # ½ taza de mantequilla
- # 1 huevo
- # ½ taza de leche
- # 2 cucharadas de jugo de naranja
- # 1 cucharada de vinagre
- # 2 ½ tazas de harina
- # 1 cucharadita de polvo de hornear
- # ½ cucharadita de bicarbonato
- # ¼ de cucharadita de sal
- # ½ taza de nueces en trocitos
- # ½ taza de frutas cristalizadas
- # ½ taza de uvas pasas
- # ¼ cucharadita de canela en polvo
- # ¼ de cucharadita de nuez moscada

## Preparación

Precaliente el horno a 350 grados. Engrase un recipiente especial para galletas. Bata el azúcar con la mantequilla hasta obtener una mezcla cremosa. Agregue el huevo, la leche, el jugo de naranja, la canela, la nuez moscada y el vinagre hasta que se forme una masa homogénea.

Añada la harina, las frutas, las nueces y las uvas. Con una cuchara haga las bolitas para cada galleta y colóquelas en el recipiente separadas unas de las otras para que no se peguen. Hornee las galletas durante quince minutos o hasta que doren. Retire del horno y deje reposar. Rocíe azúcar en polvo con ayuda de un colador.