

# Si tiene la máquina para hacer galletas, ¡úsela!

Las máquinas para hacer galletas están ganando popularidad, especialmente entre los panaderos caseros. Esto se debe a que hacen que el proceso de hornear galletas sea mucho más fácil y rápido que hacerlo a mano. En este artículo, veremos por qué las máquinas para hacer galletas son tan populares y qué puede esperar al comprar una.

## ¿Por qué hacer galletas?

Los bizcochos, o bizcochos y salsa, son alimentos reconfortantes simples pero deliciosos que se pueden preparar rápida y fácilmente en una máquina de bizcochos. Ya sea que esté buscando algo que lo ayude a salir del apuro hasta la cena o un refrigerio rápido, las galletas son una excelente opción. Aquí hay cinco razones para hacer galletas:

1. Son fáciles de hacer: solo coloque los ingredientes en la máquina, configúrela en la configuración de masa requerida y presione iniciar.
2. Son versátiles: las galletas se pueden hacer con casi cualquier cosa que tengas a mano, por lo que son perfectas para cuando no tienes tiempo para pensar en qué cocinar.
3. Son reconfortantes: las galletas son esponjosas y tiernas, lo que las hace perfectas para calmar el estómago después de una gran comida o cuando solo necesitas un poco de consuelo.
4. Son económicas: las galletas son uno de los ingredientes más baratos que puedes comprar, por lo que son excelentes para cuando quieres algo rápido y fácil.
5. Saben muy bien. No importa cómo las hagas, ¡las galletas siempre saben muy bien!



## ¿Qué es una [máquina para hacer galletas](#)?

Hay muchos tipos de máquinas de galletas en el mercado, pero la más popular es probablemente la máquina de galletas manual. Este tipo de máquina utiliza un rodillo para aplanar la masa y luego la corta en galletas con un cortador o la extruye a través de un troquel para crear galletas con una forma específica.

El otro tipo de máquina de galletas es la máquina de galletas eléctrica. Estas máquinas usan electricidad para cocinar y dar forma a las galletas. Por lo general, son más caras que las máquinas manuales y tienen más funciones, como múltiples modos de cocción, ajustes de temperatura y opciones de corte.

## Cómo usar una [máquina para hacer galletas](#)

Si tienes una máquina para hacer galletas, ¡úsala! Las galletas son una excelente manera de usar el pan duro o sobrante, y son un delicioso desayuno o merienda. Aquí hay cuatro consejos para usar su máquina de galletas:

1. Precaliente el horno a 400 grados Fahrenheit antes de hornear las galletas. Esto ayudará a asegurar que las galletas se cocinen uniformemente.
2. Siga las instrucciones del fabricante para medir los ingredientes y llenar la galletera con ellos. Asegúrese de usar un toque ligero al presionar las bolas de masa; presionar demasiado puede resultar en galletas duras.

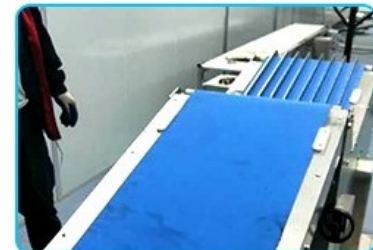
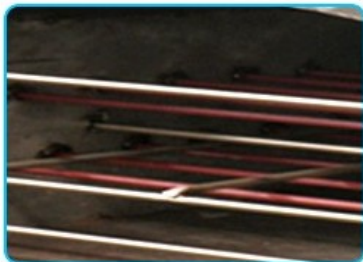
3. Hornee las galletas durante 8-10 minutos, o hasta que estén doradas y bien cocidas. Deje que se enfríen un poco antes de servir.

4. ¡Disfruta de tus galletas recién horneadas!

### Consejos para hacer galletas perfectas

Si tienes una máquina para hacer galletas, ¡siempre tienes la receta perfecta para hacer galletas! Aquí hay algunos consejos para hacer galletas perfectas cada vez:

1. Comience con una superficie de trabajo fría y limpia.
2. Precaliente su horno a su temperatura más alta.
3. Cubra una bandeja para hornear con papel pergamino y coloque las galletas en ella.
4. Use un tenedor para batir ligeramente la mantequilla y los azúcares hasta que estén suaves y esponjosos.
5. Agregue la mezcla de harina y revuelva hasta que se mezclen. ¡No haga sobre mezcla!
6. Vierta o cepille la masa uniformemente sobre las galletas y hornee durante 15 a 20 minutos, o hasta que estén doradas y bien cocidas (el centro debe estar suave).
7. Deje que las galletas se enfríen en la bandeja para hornear durante 10 minutos antes de servir. ¡Disfrutar!



### Variaciones de galletas

Si tienes una máquina para hacer galletas, hay infinitas posibilidades de qué hacer con ella. Aquí hay algunas variaciones que hemos encontrado:

-Galletas con chispas de chocolate: combine 1/2 taza de chispas de chocolate semidulce con 2 cucharadas de mantequilla en un tazón y bata hasta que se combinen. Agregue 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio y 1/4 de cucharadita de sal. Agregue 3 tazas de harina para todo uso y mezcle hasta que se mezclen. Enrolle la masa en bolas de 1 pulgada y colóquelas en una bandeja para hornear engrasada. Hornee a 400 grados durante 10 minutos o hasta que estén doradas.

-Tazas de mantequilla de maní: Precaliente el horno a 350 grados F (175 grados C). Cubra una bandeja para hornear de 8x8 pulgadas con papel pergamino. En un tazón grande, combine 1 taza de mantequilla de maní, 2 cucharadas de azúcar, 1 cucharadita de extracto de vainilla y 2 tazas de harina para todo uso. Mezclar bien hasta que los ingredientes se combinen. Use sus manos para formar la masa en bolas de 1 pulgada y colóquelas en la bandeja para hornear preparada. Aplane las bolas ligeramente con la mano. Hornee a 350 grados F (175 grados C) durante 12 minutos o hasta que estén doradas.

## **Conclusión**

Hacer galletas es una habilidad que a menudo se deja en manos de los expertos, ¡pero no dejes que eso te detenga! Con una máquina para hacer galletas como la que tenemos aquí en Williams-Sonoma, es fácil preparar deliciosas galletas en muy poco tiempo. Estas galletas no solo son perfectas para ocasiones especiales como sándwiches de desayuno o té de la tarde, sino que también son una base excelente para recetas dulces y saladas más elaboradas. Ya sea que decidas probar esta receta o no, ¡espero que la disfrutes!