Galletas de Jengibre

INGREDIENTES:

- 260 G DE HARINA
- 150 G DE MANTEQUILLA
- 100 G DE AZÚCAR MORENO
- 5 G DE BICARBONATO
- 1 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- 1 CUCHARADITA DE JENGIBRE EN POLVO
- 1 HUEVO
- SAL

PARA DECORAR (OPCIONAL):

- 1 CLARA DE HUEVO
- 100 G DE AZÚCAR GLAS
- ZUMO DE MEDIO LIMÓN
- CHOCOLATE DE COBERTURA
- COLORANTE ALIMENTARIO

PROCEDIMIENTO:

1. Mezcla en un bol la harina tamizada, el azúcar moreno, el bicarbonato, la canela, el jengibre y una pizca de sal.
2. Bate el huevo y agrégalo a la mezcla.
3. Añade la mantequilla a punto de pomada y mezcla hasta obtener una masa homogénea.
4. Extiende la masa sobre una superficie enharinada hasta lograr un grosor de un centímetro.
5. Corta la masa con moldes navideños y coloca las galletas en una bandeja forrada con papel de horno.
6. Hornea durante 15-20 minutos hasta que las galletas estén doradas.
7. Retíralas del horno y deja que se enfríen antes de decorar o servir.

Galletas de Jengibre

PROCEDIMIENTO PARTE 2

Decoración (opcional):

1. Bate la clara de huevo a punto de nieve y añade poco a poco el azúcar glas y unas gotas de zumo de limón. Añade colorante si lo deseas.
2. Funde el chocolate al baño maría y úsalo para decorar las galletas una vez estén frías.

Consejo: Las galletas salen blandas del horno, pero se vuelven crujientes al enfriarse. Colócalas sobre una rejilla para que se enfríen por completo.