

Galletas de Jengibre

INGREDIENTES:

150 GR. DE MANTEQUILLA TROCEADA

125 GR. DE AZÚCAR MORENO

75 GR. DE MIEL

1 CUCHARADITA DE BICARBONATO

1 HUEVO

1/2 CUCHARADITA DE JENGIBRE

1/2 CUCHARADITA DE LEVADURA (POLVO DE HORNEAR)

450 GR. DE HARINA DE TRIGO

PASOS A SEGUIR:

COLOCAMOS LA MANTEQUILLA, EL AZÚCAR Y LA MIEL EN UNA OLLA A TEMPERATURA MEDIA. CALENTAMOS REMOVIENDO HASTA QUE SE DISUELVA EL AZÚCAR Y LLEGUE A HERVIR. RETIRAMOS DEL FUEGO Y AÑADIMOS EL BICARBONATO. DEJAMOS ENFRIAR. UNA VEZ ENFRIADO AÑADIMOS EL HUEVO BATIDO, EL JENGIBRE, LA LEVADURA Y LA HARINA. REMOVEMOS TODO HASTA QUE QUEDE UNA MASA BLANDA Y LO LLEVAMOS UNA HORA A LA NEVERA CUBIERTA CON FILM.

EXTENDEMOS LA MASA ENTRE DOS PAPELES DE HORNO DE UNOS 5 MM DE ESPESOR Y UTILIZANDO UN CORTAPASTAS DE MUÑECO CORTAMOS TODOS LOS MUÑECOS Y LOS COLOCAMOS EN UNA BANDEJA DE HORNO (CON PAPEL DE HORNO PARA QUE NO SE PEGUEN) DEJANDO 2 CM DE SEPARACIÓN ENTRE CADA UNO. REPETIMOS CON LA MASA SOBRANTE Y VOLVEMOS A CORTAR. SALEN APROXIMADAMENTE 30 MUÑECOS DE UNOS 6 O 7 CM.

CON EL HORNO PRECALENTADO A 180°C LAS HORNEAMOS UNOS 8 MINUTOS.

CON LA MISMA RECETA PODÉIS HACER EL ABETO DE GALLETAS O LA CASITA DE JENGIBRE.