



GALLETAS DE JENGIBRE 15 pzas

Ingredientes:

- 1 ½ barras de mantequilla a temperatura ambiente
- ½ taza de azúcar
- 4 cucharadas de miel de maíz
- 1 pzas de huevo
- 1 ½ taas de harina de trigo
- 3 cucharaditas de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de clavo molido
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio

Para el glaseado:

- 1 taza de azúcar glass
- 1 pza de clara de huevo
- El jugo de dos limones
- Colorantes vegetales

HORNO PRECALENTADO A 180 °C

Método de preparación:

1. Mezclar la harina con todas las especias. Reservar.
2. En la batidora, acremar la mantequilla. Añadir el azúcar y la miel de maíz. Agregar el huevo y continuar batiendo. Integrar los polvos poco a poco. Trabajar hasta obtener una pasta homogénea que se desprege de las manos.
3. Extender la pasta en una superficie enharinada hasta medio centímetro de grosor. Cortar las galletas con un cortador de niño, o alguna otra figura deseada.
4. Coloca las galletas en una charola engrasada y enharinada. Hornea a 180 °C por 20 minutos. Retirar del horno y enfriar.
5. Para el glaseado, mezclar el azúcar con el jugo de limón. Dividir en partes, dependiendo del color deseado y pintarlas. Decorar a su gusto.



Tiempo de Preparación: 40 min.
Grado de Dificultad: ***

Muy Fácil: *
Fácil: **
Medio: ***
Difícil: ****
Muy Difícil: *****