



CASITA DE JENGIBRE

1 pieza

Ingredientes:

Para la masa:

- 1 ½ barritas de mantequilla (135 gr)
- ½ taza de azúcar
- 4 cucharadas de miel de maíz
- 1 pieza de huevo
- 2 tazas de harina
- 2 cucharaditas de jengibre en polvo
- ½ cucharadita de clavo en polvo
- ½ cucharadita de nuez moscada en polvo
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio

Para adornar la casita:

- 250 gr de chocolate semi amargo
- 250 gr de chocolates de piedras
- 50 gr de dulces de agüitas
- 50 gr de chocolates con chochitos

HORNO PRECALENTADO 180 °C

Procedimiento:

1. Mezcla la harina con todas las especias. Reserva.
2. En la batidora, crema la mantequilla. Añade el azúcar y la miel de maíz. Agrega el huevo y continuar batiendo. Integra los polvos poco a poco. Trabaja hasta obtener una pasta homogénea que se despegue de las manos.
3. Extiende la pasta en una superficie enharinada hasta medio centímetro de grosor. Cortar las galletas según el diagrama y las medidas indicadas.
4. Coloca las galletas en una charola engrasada y enharinada. Hornea a 180°C por 20 minutos. Retirar del horno y enfriar.



5. Para armar la casita, primero mide las paredes laterales y el frente y la espalda de la casa en la base. Si se exceden un poco, alínealas con mucho cuidado con la ayuda de un cuchillo de sierra.
6. Funde el chocolate y colócalo en varios conos. Reserva.
7. Primero, pega la parte de adelante y de atrás de la casa a la base con un poco de chocolate. Llévela al refrigerador para que se fije más rápido.
8. Después, pega las paredes laterales y al final el techo.
9. Pega los chocolates en forma de piedra por todo el techo. Después, en el frente, forma el marco de la puerta con los dulces de agüitas. Y por último, pega los chocolates de chochitos para formar las ventanas.
10. Permite que se seque por completo. La puedes meter a una bolsa de celofán para que se conserve mejor.

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de horneado: 20 minutos

Grado de dificultad: ****

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

