

GALLETAS O CASA DE JENGIBRE

INGREDIENTES:

385g harina de trigo
2cditas jengibre en polvo
1cdita nuez moscada
1/4cdita de clavo en polvo
1cdita canela en polvo
1cdita bicarbonato
85g azúcar morena
170g de jarabe de agave o miel
140g mantequilla sin sal fría en cubos
1 pizca de sal
1 yema de huevo



PROCEDIMIENTO:

- 1 Ingresa tal vaso 385g de harina, 2cditas de jengibre en polvo, 1cdita de nuez moscada, 1/4cdita de clavo de olor, 1cdita de canela molida, 1cdita de bicarbonato, 85g de azúcar mascabado y 1 pizca de sal. Mezcla 15seg vel 3.5
 - 2 Añade al vaso 1 yema de huevo, 170g de miel y 140g de mantequilla fría en cubos. Mezcla 30seg Vel 4
 - 3 Baja la masa a mesa, integra con las manos, forma un rectángulo y envuelve en plástico film. Refrigerar 30-60min
- Precalienta el horno a 180° C 15min antes de extender la masa.
- 4 Con harina en mesa o sobre tapete de silicón y harina, extiende la masa con rodillo a un grosor de 0.5cm. (Te puedes apoyar de 2 popotes metálicos para obtener el mismo grosor)
 - 5 Coloca un tapete de silicón o parchment paper sobre la(s) charola(s) y coloca las galletas con una separación de 3cm entre cada una. Hornea a 180°.

Para galletas grandes al rededor de 18min y para pequeñas aprox. 12min. (Hasta que doren un poco las orillas)

Deja enfriar 5min y coloca sobre una rejilla hasta que enfrién.

- 6 Decora con Royal icing.

Puedes utilizar el glaseé real de la clase de galletería o solamente mezclar:

*** 1 clara de huevo, 200g de azúcar glass, saborizante o gotas de limón. (Agua a gotas para consistencia)

*** 1 1/2 cdas de polvo de merengue, 250g de azúcar glass, 2 1/2cdas de agua y 1/2cdita de esencia o limón.

Enjoy!

Gaby Bernal
En tu cocina