Cookies con Jengibre



Ingredientes

Agua: 50| c.c.
Azúcar Negra: 150 Gramos
Canela: 1 cda
Clavo De Olor: 1 cdita
Harina 0000: 400 Gramos
Mantequilla: 150 Gramos
Polvo de jengibre: 1 cda
Azucar impalpable: 250 Gramos
Bicarbonato De Sodio: 10 Gramos
Clara de huevo: 1 unidad
Colorante en pasta (blanco): c/n A gusto
Jugo de Limón: 10 Gramos
Miel: 50 Gramos

Preparación de la Receta

- Colocar la *mantequilla* pomada, el azúcar rubia y la miel en un bowl y batir con la batidora eléctrica hasta obtener un cremado, adicionar el *huevo* y batir.
- Tamizar la *harina*, la canela, el **jengibre**, el clavo de olor, el bicarbonato de sodio y la sal e incorporar a la preparación
- Integrar.
- Estirar la masa entre dos films o planchas de silicona hasta conseguir una masa de 3 o 4mm de espesor, colocar en una placa y reservar en la heladera por mínimo 2 horas.
- Cortar las galletitas con los cortantes y colocarlas en la placa.
- Reservar en el freezer por 15 - 30 minutos y luego precalentar el horno a 180ºC.
- Hornear por 12 minutos o hasta que estén doradas y al tocarlas con el dedo tu huella no quede marcada.

Glasé

- Colocar las claras de *huevo*, el *jugo* de *limón* y el azúcar impalpable (tamizada)
- En un bowl y batir hasta formar un glasé.
- Añadir el colorante blanco e integrar.
- Agregar un poco más de *jugo* de *limón* e integrar, si al añadir el colorante, el glasé queda muy sostenido.
- Colocar el glasé en una manga con un acople.

- Colocar un pico de 1 mm de diámetro y decorar.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/cookies-con-jengibre