

# 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 180°C.
- 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>