elGourmet

Cookies de jengibre

Ingredientes

Para las cookies de jengibre

Clavo De Olor: 1 cdita.
Agua: 70 cc
Manteca fría: 250 grs.
Azúcar Negra: 210 grs.
Harina 0000: 560 g
Jengibre en polvo: 3 cdita.
Bicarbonato: 2 cdita.
Agua: Cantidad necesaria
Miel: 70 grs.
Canela En Polvo: 2 cdita.

Preparación de la Receta

Para las cookies de jengibre

- Mezclar en un bol 210 gramos de azúcar negra, tres cucharadas de **jengibre**, 2 cucharaditas de canela, 1 cucharadita de clavo de olor, 70 gramos de miel y 70 cc de agua.
- Llevar a baño maría, batir suavemente hasta que infusione y se derrita el azúcar.
- Agregar 2 cucharaditas de bicarbonato y 250 gramos de *manteca* fría.
- Colar y llevar a batidora.
- Batir hasta que enfríe.
- Agregar 560 gramos de *harina* previamente tamizada
- Si es necesario incorporar un poco de agua.
- Una vez integrado estirar entre dos placas de silicona
- Reservar en heladera a reposar.
- Una vez fría cortar con la forma deseada
- Reservar en heladera antes de hornear.
- Hornear a 180 grados durante 15 minutos.

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