Galletas clásicas de jengibre con caramelos



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1/2 cdita.
Azúcar moreno molido: 100 g
Caramelos de distintos colores: 6 Unidades
Glasé real para decorar:
Jarabe de arce: 2 cdas.
Melaza: 1 cdita.
Manteca: 100 g
Canela: 1 cda
Clavo en polvo: 1 Pizca
Harina: 250 g
Jengibre en polvo: 1 cda

Preparación de la Receta

Para comenzar

en una cacerola a fuego medio, colocamos la manteca con el az&uacute

- Car moreno, el jarabe de arce, la melaza y todas las *especias*.
- Mezclamos hasta que todo quede fundido
- Esto tomará entre 3 y 4 minutos.
- Sacamos del fuego y añadimos el bicarbonato con la *harina* tamizada de a poco hasta unir bien todo
- La masa debe quedar suave y firme
- Dejamos enfriar durante 5 minutos a temperatura ambiente.
- Luego, colocamos la masa sobre una superficie enharinada y la estiramos con ayuda de un palo de amasar hasta obtener 1 centímetro de grosor.
- A continuación, cortamos las galletas con un cortapastas y las colocamos en una bandeja de horno con papel vegetal.
- Con otro cortapastas, le hacemos un agujero en el centro a cada galleta donde luego colocaremos los caramelos.
- Machacamos los caramelos por colores y colocamos los trozos en el centro de cada galleta.
- Llevamos a un horno precalentado a 200°C de 8-10 minutos.

- Retiramos y dejamos enfriar.
- Hacemos un agujero en cada galleta para colocar la cinta para colgar.

Para terminar

decoramos las galletas con el glas&eacute

- Real
- Dejamos secar y endurecer.
- Cuando ya estén secas, colocamos las cintas y las colgamos del árbol o las servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-cl-sicas-de-jengibre-con-caramelos