elGourmet

Galletas de Jengibre

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el glasé real:

Azucar: 250 g
Clara de huevo: 1 Unidad

Para la masa:

Manteca pomada: 3/4 Taza
Huevo: 1 Unidad
Harina extra:
Jengibre molido: 1 cdita.
Miel: 1/2 Taza
Azucar impalpable: 250 g
Clara: 1 Unidad
Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Nuez Moscada: 1 cdita.
Harina 000: 3 Tazas
Canela: 1 cdita.
Azúcar Negra: 3/4 Taza
Agua: 1 cdita.

Preparación de la Receta

Para comenzar

en un bol mezclamos la manteca pomada con el az&uacute

- Car negra.
- En otro bol mezclamos el bicarbonato de sodio con el agua
- Disolvemos e integramos a la preparación inicial.
- Agregamos 1 *huevo*, la miel y unimos todo con batidor.
- Incorporamos de a poco la *harina*, el **jengibre** molido, la canela y la nuez moscada.
- Terminamos el amasado con las manos hasta formar un bollo

- Envolvemos en film y llevamos a la heladera
- Reservamos.
- Estiramos la masa reposada con palote sobre mesada enharinada
- Cortamos las galletas con cortantes pasados por *harina* y cocinamos en horno moderado (180°C) durante 15 minutos sin que se lleguen a *dorar*.
- Mientras preparamos el glasé real

Para ello

en un bol batimos ligeramente 1 clara y a&ntilde

- Adir el azúcar impalpable hasta unir y obtener el punto deseado para decorar con manga.
- Llenamos la manga y reservar en frío.
- Cuando las galletas estén listas, las dejamos enfriar y las decoramos con el glasé real

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-jengibre-2