Galletas de jengibre especiadas para colgar del árbol



Ingredientes

Para la glasa:

Agua: 3 cda
Azucar glasé: 250 g
Merengue en polvo: 1 y 1/2 cda

Para las galletas:

Azúcar moreno: 100 g
Bicarbonato sódico: 1/2 cdita
Canela En Polvo: 1 y 1/2 cdita
Melaza: 130 g
Harina: 350 g
Huevo mediano: 1 Unidad
Jengibre en polvo: 2 y 1/2 cditas.
Mantequilla a temperatura ambiente: 100 Gramos
Perlas de caramelo:
Nuez Moscada: Una pizca

Preparación de la Receta

Para comenzar

batimos la mantequilla con el az&uacute

- Car hasta que se integren bien y la mezcla sea muy cremosa
- Luego, incorporamos el *huevo* y la melaza y batimos de nuevo.
- Tamizamos la *harina* con el bicarbonato y las *especias* y añadimos todo al bol de la *mantequilla*, batiendo a la velocidad mínima
- Hacemos una bola y refrigeramos durante 25 minutos.
- Estiramos la masa entre dos papeles de horno, hasta lograr un grosor uniforme

- Luego, cortamos la masa usando los cortadores.
- Una vez cortadas las galletas, las llevamos a una bandeja de horno
- Con ayuda de una pajita de refresco, cortarmos los agujeros para después meter los lazos
- Las refrigeraremos durante media hora
- A continuación las hornearemos de 10-12 minutos a 180ºC o hasta que los bordes comiencen a dorarse.

Para el glas&eacute

- , tamizamos el azúcar con el merengue en polvo
- Lo colocamos en el bol de la batidora e incorporamos el agua
- Batimos de 5 - 7 minutos a velocidad baja, hasta que la mezcla esté blanca, brillante y con una textura similar a la de pasta de dientes.
- Usando la *boquilla* 1 de Wilton hacemos diferentes decoraciones en las galletas, no hace falta complicarse mucho, unas líneas curvas y unos corazoncitos serán suficientes
- Una vez seca la glasa, pasamos un lazo por el agujero que habíamos hecho en la parte superior de la galleta y lista para colgar en el árbol o regalar

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-jengibre-especiadas-para-colgar-del-arbol