# Galletas de Jengibre por Blanca Mayandia



Tiempo de preparación: 50 Min

## Ingredientes

### Glasa real

**Azúcar Glas**: 300 Gramos
**Clara de huevo**: 30 Gramos
**Jugo de Limón**: 1 Chorrito

### Masa

**Azúcar moreno**: 120 Gramos
**Canela En Polvo**: 1 cdta
**Clavo de olor en polvo**: 1 Pizca
**Harina**: 400 Gramos
**Huevo**: 1 unidad
**Jengibre en polvo**: 2 cditas.
**Mantequilla sin sal**: 120 Gramos
**Miel de caña**: 120 Gramos
**Nuez Moscada**: 1 Pizca
**Sal**: 1 Pizca

## Preparación de la Receta

### Masa

- Tamizar la *harina* y las *especias*.
- Incorporar la sal.
- En un bol poner el azúcar, la *mantequilla* y batir con varillas hasta obtener una *crema*.
- Incorporar el *huevo* y lo integramos bien con las varillas.
- Poner una cucharada de la mezcla de *harina*, remover e incorporar la melaza
- Vamos incorporando la *harina* poco a poco.
- No debemos mezclar demasiado para que las galletas no queden muy duras.
- Dejar reposar la masa media hora en frío.

## Glasa real

- En un bol poner el azúcar y las claras, y batir hasta obtener una consistencia de pasta de dientes.
- Introducir en una manga pastelera con una *boquilla* de 0. 5 cm

## Armado

- Estirar la masa con un grosor de 4 mm aproximadamente
- Nos ayudamos de papel de horno y un rodillo para estirarla.
- Enfriar muy bien.
- Cortar con cortapastas con forma de muñeco.
- Cuando tengamos cortadas las piezas, las pasaremos a una bandeja con papel de horno y hornearemos a 180ºC con el horno precalentado y sin ventilador aproximadamente 14 minutos.
- Antes de tocar las galletas dejaremos que se enfríen.
- Decorar con la glasa.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/galletas-de-jengibre-por-blanca-mayandia**