

# Galletas de Jengibre por Blanca Mayandia

Tiempo de preparación: 50 Min



## Ingredientes

### Glasa real

**Azúcar Glas:** 300 Gramos  
**Jugo de Limón:** 1 Chorrito

**Clara de huevo:** 30 Gramos

### Masa

**Azúcar moreno:** 120 Gramos  
**Canela En Polvo:** 1 cdtá  
**Harina:** 400 Gramos  
**Jengibre en polvo:** 2 cditas.  
**Miel de caña:** 120 Gramos  
**Sal:** 1 Pizca

**Clavo de olor en polvo:** 1 Pizca  
**Huevo:** 1 unidad  
**Mantequilla sin sal:** 120 Gramos  
**Nuez Moscada:** 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 estirla.
- 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 180°C 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>