Galletitas de jengibre



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bicarbonato De Sodio: 1 cdita.
Polvo de hornear: 1 cdita.
Huevos: 3 Unidades
Miel: 1/2 Taza
Manteca derretida: 1 Taza
Azúcar Negra: 4 cdas.
Harina: 500 grs.
Canela En Polvo: 1 cda.
Jengibre en polvo: 1 cda.

Glasé

Azucar: Cantidad necesaria
Claras: 2 Unidades
Jugo de Limón: Algunas gotas

Preparación de la Receta

- Tamice la *harina* junto con el polvo de hornear, el bicarbonato, coloque en un bowl.
- Mezcle en un bowl aparte la *manteca* junto con el azúcar, el **jengibre**, la canela, los huevos batidos y la miel.
- incorpore a la *harina* ésta preparación y forme una masa
- Deje descansar en la heladera.

Glasé

- Mezcle el azúcar con las claras batidas y el *jugo* de *limón*.

Armado

- Estira la masa y corte de las forma deseadas.
- Cocine en el horno 25 minutos.

- Retire y deje enfriar.
- Pinte con glasé y decore con granas de colores celestes, blancas y plateadas

Presentación

- Sirva en una fuente.

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