# Galletas de Navidad



Tiempo de preparación: 50 Min

## Ingredientes

**Azucar**: 175 grs
**Canela En Polvo**: 1 cdita
**Clavo de olor molido**: 1 cdita
**Harina**: 450 grs
**Mantequilla**: 150 grs
**Bicarbonato**: 1/2 cdita
**Cardamomo**: 2 cditas.
**Agua**: 100 cc
**Jengibre en polvo**: 1 cdita
**Miel**: 70 grs

## Preparación de la Receta

- Mezclar la *mantequilla*, el azúcar y la miel hasta que quede todo bien integrado
- Debe quedar como una pasta.
- Añadir el agua, las *especias*, el bicarbonato y la *harina* poco a poco hasta conseguir una masa homogénea y lisa.
- Formar una bola, envolver en film transparente y meter en heladera unas horas
- En lo posible toda la noche.
- Sacar la masa y colocar sobre papel vegetal, estirar con un rodillo y dar un grosor de 2-3 mm.
- Para facilitar el amasado poner un poco de *harina* sobre la superficie y cubrir con film transparente para que no se nos pegue.
- Cortar con cortapastas y colocar sobre la bandeja del horno previamente engrasada o sobre papel vegetal.
- Precalentar el horno a 200 ºC y hornear durante 5-10 minutos
- Una vez doradas sacar y dejar enfriar sobre una rejilla.
- Decorar.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pepparkakor-galletas-de-navidad**