

Galletas de Navidad

Tiempo de preparación: 50 Min



Ingredientes

Azúcar: 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 °C 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>