

- Galletas de jengibre -



INGREDIENTES

Para las galletas:

120 G DE MANTEQUILLA

120 G DE AZÚCAR MORENA

1 HUEVO

2 TAZAS DE HARINA

3 CUCHARADAS DE JENGIBRE EN POLVO

UNA CUCHARADA DE CANELA

UNA PIZCA DE SAL

1/4 DE TAZA DE MIEL DE ABEJA

2 CUCHARADAS DE COCOA POSTRELICIOSO

CORTADOR CON FORMA DE MONITO DE JENGIBRE

BASTONES DE CARAMELO (AL GUSTO)

PALITOS DE MADERA (MISMA CANTIDAD Y DEL MISMO GROSOR QUE LOS BASTONES DE CARAMELO)

Para el glaseado:

2 1/4 TAZAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

1/2 CUCHARADITA DE CREMOR TÁRTARO O 1 1/2 CDTAS. DE JUGO DE LIMÓN

6 CUCHARADAS DE CLARA DE HUEVO PASTEURIZADA (PARA EVITAR RIESGOS DE SALMONELLA), LA PUEDES SUSTITUIR POR 10-12 CDAS. DE POLVO DE MERENGUE HIDRATADO CON AGUA TIBIA

*LA CANTIDAD DE GLASEADO QUE NECESITES PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DEL TIPO DE DECORADO

PROCEDIMIENTO

Para las galletas:

1. MEZCLA EN UN BOWL: TODOS LOS INGREDIENTES SECOS: HARINA, COCOA POSTRELICIOSO, CANELA, JENGIBRE Y SAL. PUEDES CERNIRLOS PARA EVITAR GRUMOS. RESERVA.

2. EN OTRO BOWL ACREMA CON BATIDORA LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR.
3. AGREGA EL HUEVO Y CONTINÚA BATIENDO.
4. VIERTES POCO A POCO LA MITAD DE LOS INGREDIENTES SECOS QUE HABÍAS RESERVADO Y BATE PARA INTEGRARLOS.
5. AGREGA LA MIEL Y AÑADE EL RESTO DE LOS INGREDIENTES SECOS; INTEGRA LA MEZCLA CON UNA ESPÁTULA.
6. AMASA CON LAS MANOS HASTA QUE LA MASA ESTÉ UNIFORME Y BIEN INTEGRADA.
7. TOMA UNA PARTE DE LA MASA ENTRE DOS TROZOS DE PAPEL ENCERADO Y APLÁNALA HASTA QUE TENGA APROXIMADAMENTE 4 MM DE ALTURA.
8. RETIRA EL PAPEL ENCERADO DE ENCIMA Y USA UN CORTADOR CON FORMA DE MONITO DE JENGIBRE PARA OBTENER LA FORMA DESEADA.
9. SI DESEAS UNA GALLETA DE JENGIBRE MUY ORIGINAL ENROLLA UN PALITO DE MADERA CON LOS BRAZOS DEL MONITO COMO SI LO ESTUVIERA ABRAZANDO Y COLÓCALOS EN UNA CHAROLA PARA HORNEAR. PUEDES ENGRASAR EL PALITO CON UN POCO DE MANTEQUILLA O ACEITE PARA QUE NO SE PEGUE A LA GALLETA.
10. HORNEA POR 15 MINUTOS A 180 °C.
11. DURANTE EL HORNEADO REvisa LOS MONITOS Y MUEVE LOS PALITOS PARA EVITAR QUE SE PEGUEN.
12. SACA LAS GALLETAS DEL HORNO Y RETIRA LOS PALITOS DE MADERA; REEMPLÁZALOS POR LOS BASTONES DE CARAMELO.
13. DECORA CON EL GLASEADO.

Para el glaseado:

1. EN UN BOWL AGREGA EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO, EL CREMOR TÁRTARO Y LA CLARA DE HUEVO.
2. BATE PRIMERO DESPACIO PARA INTEGRAR, PUEDES USAR UNA CUCHARA O LA BATIDORA A VELOCIDAD BAJA.
3. UNA VEZ INTEGRADOS TODOS LOS INGREDIENTES BATE A ALTA VELOCIDAD HASTA TENER UNA CONSISTENCIA ESPONJOSA Y BLANCA. (APROX. 2-5 MIN).
4. SI LO DESEAS PUEDES AÑADIR UNAS GOTITAS DE COLORANTE E INTEGRAR CON UNA CUCHARA HASTA OBTENER UN COLOR UNIFORME.