

## - Gingerbread cookies -



### INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA
- 480 GR. DE HARINA
- 2 CDITAS. DE JENGIBRE MOLIDO
- 5 GR. DE POLVO PARA HORNEAR
- 2 CDITAS. DE CANELA MOLIDA
- 1 GR. DE CLAVO MOLIDO
- 330 GR. DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

- 120 GR. DE AZÚCAR MORENA
- 1 HUEVO
- 1 C/S DE GLASS ROYAL PARA DECORAR

GLASS ROYAL PARA DECORAR

- 1 CLARA DE HUEVO
- 300 GR. DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO
- EL JUGO DE 1 LIMÓN

COLORANTES VEGETALES AL GUSTO

## PROCEDIMIENTO

- 1.- ACREMA LA MANTEQUILLA CON AZÚCAR A PUNTO DE POMADA Y AGREGA EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA® CON EL HUEVO PARA QUE SE INTEGREN.
- 2.- INCORPORALOS DEMÁS INGREDIENTES SIN TRABAJAR EN EXCESO, SOLO EN FORMA ENVOLVENTE.
- 3.- REFRIGERA MÍNIMO 30 MIN. EXTIENDE CON RODILLO, CORTA CON EL MOLDE DESEADO Y HORNEA A 180 °C.

PARA EL GLASS ROYAL:

1. BATE LA CLARA DE HUEVO SOLO PARA ROMPER LIGADURAS.
2. INCORPORA LA AZÚCAR CERNIDA Y UNAS GOTAS DE LIMÓN.
3. INCORPORA PERFECTAMENTE Y TAPA CON UN LIENZO HÚMEDO.

SE PUEDE PINTAR DE LOS COLORES DESEADOS.