- 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 ºC.

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.