



## *Paso a Paso*

### Galletas de Jengibre

**Descripción:** Galletas de jengibre.

- Ingredientes:**
- 400 gr. de Harina de Trigo
  - 125 gr. de Mantequilla sin Sal
  - 100 gr. de Azúcar moreno
  - 1 Huevo talla M
  - 120 ml. de Melaza (podemos sustituirlo por miel de caña)
  - ½ cucharadita de Levadura química tipo Royal
  - 1 ½ cucharada de Canela en polvo
  - 1 ½ cucharada de Jengibre molido
  - ½ cucharadita de Clavos molidos
  - ½ cucharadita de Nuez moscada
  - ½ cucharadita de Sal
  - 1 pizca de Pimienta recién molida



**Preparación:** Debemos de recordar que la mantequilla debe estar a temperatura ambiente.

En las siguientes páginas te diremos cómo puedes realizar unas deliciosas galletas de jengibre en sólo 11 sencillos pasos.



Síguenos en Facebook!!!

<http://www.facebook.com/chispitartas>

<http://www.chispitartas.com>

E-mail: [chispitartas@gmail.com](mailto:chispitartas@gmail.com)



1



Lo primero, colocamos la panela en una cacerola con dos cucharadas de agua si queremos hacer la melaza, si no, podemos sustituirlo por miel de caña.

2



Colocamos en un bol todas las especias (jengibre, clavos, sal, canela, nuez moscada y pimienta) y removemos, para luego incorporarlas al paso 4.

3



Batimos la mantequilla hasta obtener una apariencia suave y cremosa, luego le agregamos el azúcar moreno y seguimos batiendo hasta obtener una mezcla uniforme.

4



Añadimos las especias que ya hemos juntado en el paso 2 y mezclamos.

5



Luego, agregamos el huevo y continuamos batiendo.

6



Agregamos la melaza y mezclamos hasta que se integre a la mezcla.

7



**Añadimos la harina previamente tamizada con la levadura.**

8



**Mezclamos hasta obtener una masa totalmente homogénea.**

9



**Envolvemos la masa en papel film y colocamos en la nevera por al menos 2 horas, también podemos estirar la masa y colocarla en la nevera ya estirada.**

10



**Para que el grosor de la masa sea igual podemos ayudarnos con unas guías. Si vemos que la masa se nos pega al rodillo podemos estirla colocando papel de horno por ambos lados.**

11



**Precalentamos el horno a unos 170° C y llevamos al horno por unos 12-14 minutos, o hasta ver que los bordes están un poco dorados. Dejamos enfriar en una rejilla y a comer!!!**