Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



PAN Y BOLLERÍA · VEGETARIANO

Galletitas de jengibre

24 raciones 136 kcal

Ingredientes

- 400 g harina de trigo de repostería
- 140 g mantequilla
- 60 g azúcar moreno
- 1 huevo
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharaditas de canela
- 1 cucharadita de jengibre en polvo

COBERTURA Y DECORACIÓN

- Azúcar glass
- Leche
- Colorante alimentario (Dr Oetker)

POR RACIÓN

Proteínas	2,4 g
Grasas	5,5 g
Hidratos	20 g
Fibra	0,6 g

Elaboración

1. Tamizamos la harina en un bol y la mezclamos con la canela y el jengibre.
2. Por otro lado, mezclamos el huevo, el azúcar, la miel y la mantequilla (a temperatura ambiente, reblandecida; si está dura, la metemos en el microondas 10 segundos).
3. Mezclamos los ingredientes secos (harina, canela y jengibre) con los líquidos (huevo, miel...).
4. Amasamos todo bien y dejamos reposar la masa 15-20 minutos en la nevera. Precalentamos el horno a 180 grados.
5. Estiramos la masa con un rodillo y hacemos las figuras con los moldes (estos son de Amazon). Intentad que queden finitas pero que no se rompan.
6. Colocamos las figuras encima de un papel para horno y horneamos 15 minutos.

DECORACIÓN

7. Mezclamos azúcar glass con un poco de leche.
8. Lo dividimos en varios bols con colorante verde, rojo...

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta