

## Petite recette

# Galletas de jengibre

👤 8-10 ⌚ 240 minutos 🏠 Media ☆☆☆☆

### 🛒 Ingredientes

- |                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| ➡ 250 gr. de mantequilla          | ➡ 1 cdita. de bicarbonato |
| ➡ 135 gr. de azúcar moreno        | ➡ 1 cdita. de jengibre    |
| ➡ 345 gr. de melaza               | ➡ 1 cdita. de canela      |
| ➡ 1 huevo grande                  | ➡ 1/2 cdita. de clavo     |
| ➡ 780 gr. de harina para todo uso | ➡ 1/2 cdita. de sal       |

### 🛒 Ingredientes para el glaseado

- |                    |                                    |
|--------------------|------------------------------------|
| ➡ colorantes       | ➡ 250 gr. de azúcar glasé tamizado |
| ➡ 1 clara de huevo |                                    |

### 👨‍🍳 Manos a la masa

Precalentamos el horno a a 170°.

Si disponemos de un robot de cocina batimos la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar hasta conseguir una mezcla homogénea. Si no se dispone de este aparato se puede hacer a mano. Seguidamente añadimos la melaza poco a poco. Hacemos lo mismo el huevo hasta que esté bien mezclado.

Añadimos a la mezcla el clavo en polvo o machacado, junto con la canela, sal y el jengibre. Este último podéis añadirlo en polvo o previamente rallado.

Obtenida la mezcla, añadimos la harina y el bicarbonato tamizado en tres tandas hasta que se integre por completo.

Con la masa que tenemos hacemos una división en cuatro porciones que envolveremos en papel film y refrigeramos como mínimo dos horas y máximo dos días. Lo que nos permite hacer la masa un día y hornear las galletas al día siguiente. Si queremos utilizar las galletas para adornar el árbol debemos hacer un pequeño agujero en la masa antes de hornearla, así evitaremos que la galleta se rompa una vez seca.

Cuando decidamos hornear las galletas, tenemos que coger cada porción y colocarla entre papeles de horno, alisarla con el rodillo y pasar el cortapastas. El grosor ideal para estas galletas es de 6mm pero depende del gusto de cada uno. Una vez cortadas hay que dejarlas refrigerar diez minutos y después introducir las en el horno 9 minutos a 170°. El tiempo de horneado varía en función del tamaño de las galletas y del tipo de horno. Como las galletas hay que hacerlas por turnos podemos probar con el tiempo de horno para saber exactamente el grado de horneado que nos gusta.

Una vez horneadas las dejamos enfriar sobre una rejilla durante diez minutos y las guardamos en un recipiente hermético en un lugar seco.

Para hacer el glaseado:

Batimos la clara con la mitad del azúcar y añadimos el resto poco a poco. Una vez que veamos que adquiere una consistencia espesa, con la ayuda de una manga pastelera decoramos las galletas. Dejamos secar y cuando estén completamente secas las guardamos o las ponemos de adorno.

Si queremos hacer glaseado de colores sólo tenemos que añadir el colorante mientras preparamos la mezcla.

### 💬 Notas

Fuente original: The Williams-Sonoma Baking Book.

