

Galletas de Jengibre



★★★★★ 4/5

35 votos

Añadir a Favoritos

Si tu parte favorita de la Navidad son las galletas de jengibre, ¡no esperes hasta diciembre! Puedes prepararlas cuando quieras sin motivo. Es que las galletas de jengibre nos encantan por su particular sabor, ¡no podemos resistirnos!

PARA: 25 UNIDADES / PREPARACION: 60 MINUTOS / DIFICULTAD: MEDIA



- Para las galletas
- 100 g de mantequilla
- 50 g de azúcar flor
- 1 yema
- 175 g de harina Selecta sin polvos
- 1 cdta. de canela molida
- ½ cdta. de cardamomo
- 1 cdta. De jengibre
- Para el glaseado
- 250 g de azúcar flor
- 1 clara de huevo
- 3 cdtas. De jugo de limón.
- Colorante comestible rojo y verde.

Cargar carrito

[Ver lista de compra](#)

Harina Sin Polvos 1KG



PREPARACIÓN

01.

En un bol, mezcla la mantequilla y el azúcar hasta que quede cremosa, incorpora la yema y luego la harina.

02.

Añade la canela, jengibre y cardamomo y mezcla hasta que esté todo integrado.

03.

Lleva la masa al refrigerador por 30 minutos.

04.

Al sacarlo extiende la masa con el uslero y corta con forma de hombrecito, estrellas o cualquier cortador de galletas que tengas.

05.

Precalienta el horno a 180 grados, y hornea de 5 a 7 minutos.

06.

Para el glaseado mezcla la azúcar flor, la clara y el jugo de limón.

07.

Separa el glaseado y ponle una gotita de los colorantes, luego vierte cada color en una manga (puede ser una bolsita plástica)

08.

Corta muy chiquitita la punta de la manga y ¡decora tus galletas de navidad!