



## GALLETAS DE JENGIBRE

### Ingredientes:

- 1 ½ barras de mantequilla a temperatura ambiente
- ½ taza de azúcar
- 4 cucharadas de miel de maíz
- 1 pzas de huevo
- 1 ½ taas de harina de trigo
- 3 cucharaditas de jengibe en polvo
- 1 cucharadita de canela molida
- ½ cucharadita de clavo molido
- ½ cucharadita de nuez moscada molida
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio

### Para el glaseado:

- 1 taza de azúcar glass
- 1 pza de clara de huevo
- El jugo de dos limones
- Colorantes vegetales

### Procedimiento:

HORNO PRECALENTADO A 180°C

1. Mezclar la harina con todas las especias. Reservar.
2. En la batidora, acremar la mantequilla. Añadir el azúcar y la miel de maíz. Agregar el huevo y continuar batiendo. Integrar los polvos poco a poco. Trabajar hasta obtener una pasta homogénea que se desprenda de las manos.
3. Extender la pasta en una superficie enharinada hasta medio centímetro de grosor. Cortar las galletas con un cortador de niño, o alguna otra figura deseada.
4. Coloca las galletas en una charola engrasada y enharinada. Hornea a 180°C por 20

---

minutos. Retirar del horno y enfriar.

5. Para el glaseado, mezclar el azúcar con el jugo de limón. Dividir en partes, dependiendo del color deseado y pintarlas. Decorar a su gusto.

<b>Tiempo de preparación:</b>	40 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	20 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	6