



## GALLETAS DE JENGIBRE Y MIEL

### Ingredientes

#### Galletas

- 1 ¼ Taza de mantequilla (160 g)
- 2 Yemas de huevo
- 2 Tazas de harina
- 1 ¼ Taza de azúcar rubia
- ½ Taza de miel
- 1 Cucharadita de polvo de hornear IMPERIAL®
- 1 Cucharadita de jengibre fresco o en polvo
- 1 Cucharadita vainilla
- ½ Cucharadita canela en polvo
- ½ Cucharadita clavo de olor
- ¼ Cucharadita de nuez moscada

#### Glasé

- 1 Clara de huevo
- 1 ¾ Taza de azúcar flor cernida
- Colorantes vegetales o en polvo



Dificultad:  
Alta



Porciones:  
30



Tiempo:  
60 minutos

### Información Nutricional

Energía:	168 Kcal
Proteínas:	1.9 g
Grasa Total:	7.5 g
Colesterol:	33.0 mg
H. de Carbono:	22.8 g
Fibra Dietética:	0,4 g
Sodio:	70 mg

### Preparación

1.- Para las galletas junta todos los ingredientes en un bowl, amasa hasta obtener una preparación compacta, blanda, que no se pegue en las manos. Tápala con papel alusa plas plástico y refrigera durante 30 minutos para que tome mayor textura y facilite el siguiente paso de la preparación.

2.- Luego, retira la masa y estírala con la ayuda de un uslero sobre un mesón enharinado y corta figuras con moldes para galletas de navidad, déjalas con cuidado sobre una lata de horno previamente enmantequillada y hornea a 180°C durante 5 a 8 minutos hasta dorar levemente sus bordes. Una vez listas deja que se entibien

y retíralas de la lata para enfriar completamente.

3.- Para el glaseado, bate la clara de huevo a nieve hasta espumar completamente. Añade el azúcar flor poco a poco y revuelve con una cuchara de madera hasta obtener una mezcla elástica que al levantar la cuchara quede una punta colgando sin que se separe de esta misma. Luego colorea como mas te guste y pinta las galletas en forma decorativa con la ayuda de pequeñas mangas pasteleras o bolsas que sean gruesas con un pequeño orificio en una de las puntas. Debes tener el cuidado que al momento de pintar las galletas debes hacerlo presionando levemente y trabajando en un poco de altura "no al ras de las galletas" para obtener definidas formas.

