



<https://www.mepillasquisando.com>



## GALLETAS DE JENGIBRE



RECETA POR GENTILEZA DE MI HIJO ANTONIO DE LA ROSA

### INGREDIENTES:

- 400 gr. de Harina de Trigo.
- 120 gr. de Mantequilla sin sal.
- 120 gr. de Azúcar moreno.
- 1 Huevo.
- 1 Cucharada de Miel.
- 1 Cucharadita de Jengibre en polvo.
- 1 Cucharadita de Canela.
- 1 Cucharadita de Nuez moscada.
- 1 Pizca de Sal.

### ELABORACIÓN:

En un bol tamizamos la harina, el jengibre en polvo, la canela, la nuez moscada y la sal, y lo reservamos. En otro bol mezclamos la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar hasta que quede todo bien integrado. Batimos un poco el huevo y lo agregamos a la mantequilla y mezclamos hasta que esté todo bien integrado. Ahora añadimos la harina poco a poco hasta conseguir una masa homogénea. Si quedara pegajosa, podemos añadir un poco de harina. Metemos la masa en un recipiente hermético y dejamos reposar 2 horas (fuera del frigorífico). Estiramos la masa entre dos hojas papel vegetal. Con moldes cortamos la masa y las vamos pasando a la bandeja de horno. Precaentamos el horno a 180º, una vez caliente introducimos la bandeja a media altura y horneamos 10 minutos o hasta que veamos que los bordes están hechos. Cuidaremos que no se nos quemen por debajo. Dejamos enfriar y decoramos con "Glasa real" (azúcar glas y zumo de limón).

<https://www.mepillasquisando.com>