

GALLETAS DE JENGIBRE

Instrucciones:



una pizca de Luna

05
MINUTOS

10
MINUTOS

25 A 30
GALLETAS

Ingredientes:

- $\frac{1}{3}$ taza de mantequilla sin sal, ablandada (80 gramos)
- $\frac{2}{3}$ taza de azúcar morena oscura, compactada (100 gramos)
- $\frac{1}{3}$ taza de jarabe de arce puro (80 gramos)
- 1 huevo mediano, a temperatura ambiente
- $1\frac{3}{4}$ tazas de harina de trigo (220 gramos)
- $\frac{1}{2}$ cucharadita de bicarbonato de sodio
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de sal
- $1\frac{1}{2}$ cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de nuez moscada en polvo

1. Batir la mantequilla hasta que esté cremosa, aproximadamente 1 minuto. Agregar el azúcar moreno y el jarabe de arce, batir a velocidad alta hasta obtener una mezcla esponjosa y suave.

2. Incorporar el huevo batiendo hasta que se integren por completo. Raspar los lados del recipiente para mezclar de nuevo.

3. Añadir la harina, el bicarbonato de sodio, la sal, el jengibre, la canela, la nuez moscada, mezclar todo a velocidad baja hasta obtener una masa pegajosa.

4. Colocar la masa en film transparente y aplantar formando un disco. Refrigerar la masa durante al menos 2 horas o toda la noche.

5. Calentar el horno a 180 C (350 F). Forrar dos bandejas grandes para hornear con papel de horno.

6. Espolvorear un poco de harina sobre la superficie donde vas a trabajar. Con un rodillo, extender la masa hasta que tenga un grosor de 6 mm ($\frac{1}{4}$ de pulgada). Cortar la masa el molde de hombrecito de jengibre y colocar cada galleta en la bandeja separadas unos 2,5 cm.

7. Con un cuchillo hacer un corte de un rectángulo largo, en el centro de la pierna del hombrecito de jengibre, esto es para que las puedas colocar en la orilla de la taza, puedes omitir este paso si no quieres hacerlo.

8. Hornear durante 9-10 minutos, una vez listas dejar que las galletas se enfrien en la bandeja durante 10 minutos. Transferirlas a una rejilla y dejar que se enfrien por completo.

9. Las galletas las puedes decorar con frosting blanco o las puedes disfrutar así mismo, con un rico chocolate caliente o con tu bebida favorita.