

BONUS 1: Galletas de Jengibre Decoradas



Tiempo de preparación

40 Minutos



Tiempo de Cocción

10 Minutos



Tiempo de Decoración

40 Minutos

Galletas de Jengibre

Ingredientes

- 125 gr Mantequilla
- 100 gr Azúcar flor
- 10 gr Pasta de vainilla o almendra
- 1 Huevo
- 50 gr Miel
- 2 gr Canela en polvo
- 2 gr Nuez moscada en polvo
- 2 gr Clavo de olor en polvo
- 2 gr Jengibre en polvo
- 325 gr Harina
- 3 gr Polvos de hornear
- 2 gr Bicarbonato



Paso a Paso

- Crear mantequilla a temperatura ambiente con azúcar flor.
- Agregar las especias en polvo más el huevo y seguir batiendo.
- Agregar la miel e incorporar bien. Si tu miel es muy espesa, puedes derretirla por unos segundos al microondas.
- Agregar el resto de los ingredientes cernidos y mezclar **sin batir** en exceso, sólo hasta que se unan y formen una masa.
- Pasar al mesón y terminar de unir **sin amasar** hasta que quede lisa y uniforme.
- Estirar levemente hasta formar una placa, alisar y refrigerar por 30 minutos o 1 hora.
- Pasado este tiempo, uslar entre dos láminas de teflón o papel mantequilla y con la ayuda de las varillas de acrílico de 5 o 6 mm de grosor, para que la masa te quede parejita.

Galletas de Jengibre

Paso a Paso

- Cortar las formas deseadas y volver a refrigerar una vez más. Mientras tanto precalentar el horno.
- Hornear sobre un **Mat Microperforado** a 180°C por 8 a 10 minutos o hasta que estén levemente doradas.
- Dejar enfriar sobre una **rejilla enfriadora** y decorar con glaseado espeso para delinear.

SECRETOS PARA EL ÉXITO DE ESTA GALLETA

- No trabajar la masa en exceso ni amasarla, sólo unir con las manos y por tiempos cortos.
- Respetar los tiempos de refrigeración. Mientras más fría esté la masa, más fácil será trabajarla y así tampoco deberemos agregar demasiada harina extra a la receta.
- Antes de cortar la masa, reposa en frío, verás que es mucho más fácil de manipular.
- Si quieres una masa más oscura, reemplaza 10 gr de harina por cacao en polvo y agrega 2 gr más de bicarbonato.



Glaseado Royal Icing

Ingredientes

- 250 gr Azúcar flor (recomiendo marca lansa)
- 15 gr albúmina en polvo o merengue en polvo
- 20 a 40 gr Agua
- 10 gotitas jugo de limón.
- Colorante blanco a gusto.



Paso a Paso

- En un bowl mezclar el azúcar flor y merengue en polvo hasta disolver y unir bien ambos polvos.
- Agregar 20 gr de agua y reservar el resto para ver la consistencia final.
- Batir bien enérgicamente para disolver todo y conseguir una pasta uniforme.
- Agregar jugo de limón y colorante blanco.
- Revisar la consistencia, debe quedar fluido pero no mucho, justo para poder delinear, lo suficientemente estable para que no se derrame.
- Agregar el resto de agua si fuera necesario.
- Super importante que la última parte de agua la agregues por gotitas porque el azúcar flor tiene un poder absorbente muy alto y con poquitas gotas puede cambiar su fluidez notoriamente.
- Mantener el glaseado siempre tapado con un film plástico o bolsita porque se seca rápidamente.
- Depositar en una manga y hacer pequeño orificio para decorar con delineado blanco como las fotos.
- Después de decorar debes dejar secar.

