



Perfectas Galletas de Jengibre

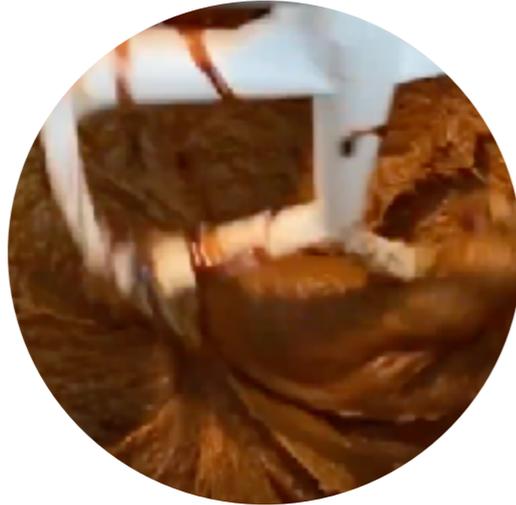
Ingredientes:

- 1 1/2 barra de mantequilla
- 3/4 T azúcar moscabada
- 2/3 T melaza
- 1 c extracto de vainilla
- 1 huevo
- 1 c jengibre fresco
- 1/2 ralladura de naranja
- 1/4 c pimienta negra molida
- 1/4 c sal
- 3 1/4 T harina
- 1/2 c canela molida
- 1 C jengibre en polvo
- 1 c bicarbonato de sodio
- 1/4 c nuez moscada
- 1/4 c clavo molido

Equipo:

- Batidora con la pala

1



Batir con la pala la mantequilla junto con el azúcar morena y la melaza hasta formar una pasta suave.

2



Agregar la vainilla y huevo seguir batiendo. Agregar ralladura de naranja, jengibre rallado y pimienta molida.

3



Agregar los polvos en tres partes (harina, sal, bicarbonato, canela, jengibre, clavo, nuez moscada) Mezclar muy poco hasta que se integren.

4



Refrigerar por mínimo 8 horas o congelar por 30 min hasta 1 hora tapada.

Estirar con buena

5



Precalentar el horno a 180 C.
Estirar la masa y cortar. Hornear de 7 a 9 minutos.

6



Decorar las galletas con icing una vez que estén frías.

18 porciones - 2 hr