

Galletas de jengibre

👤 45 🍳 20 🕒 12

Ingredientes

600g de harina
1 sobre de
levadura en polvo
4c de jengibre
molido
1c de canela
1c de nuez
moscada
1 pizca de sal
250g mantequilla
sin sal
200g de azúcar
morena
6C de sirope

Procedimiento

Precalentamos el horno a 180°C y dejamos preparadas las bandejas con papel de horno.

Por un lado mezclamos en un bol la harina con la levadura, las especias y la pizca de sal, reservamos.

En un calentador ponemos la mantequilla con el azúcar y el sirope a fuego medio hasta que se derrita y el azúcar se diluya.

Vertemos esta mezcla sobre la harina y mezclamos bien, primero con una cuchara de madera y luego con las manos hasta formar una masa uniforme y fácil de trabajar.

Si se cuartea es que le falta líquido, añade agua poco a poco hasta que la mezcla quede compacta. Y si está pegajosa es que le falta harina, amasa añadiendo harina hasta que no se te pegue de los dedos.

Separamos la mezcla en 2 o 4 bolas para que nos sea más fácil de trabajar con el rodillo. Aplanamos hasta conseguir el grosor deseado, más o menos medio centímetro.

Ahora toca la parte divertida, cortamos las galletas con los moldes que más nos gusten, los hay con miles de formas navideñas, el clásico muñeco de jengibre, estrellas, arbolitos. En mi caso las hice todas redondas pero usé unas letras para poner frases navideñas.

Las ponemos en las bandejas dejando una separación de uno o dos centímetros entre las galletas y las horneamos a 180°C durante 12 minutos, cuidado porque se queman muy rápido y se quedan duras.

Las sacamos del horno y las ponemos en una rejilla para que se enfríen antes de guardarlas en un tarro hermético o en una de esas latas de navidad que tienes llenas de hilos.