RecetaKA

GALLETAS DE JENGIBRE Y CANELA

Ingredientes para 20 unidades:

260 gr de harina / 150 gr de mantequilla / 100 gr de azúcar moreno / 5 gramos de bicarbonato o levadura química /1 cucharadita de canela en polvo / 1 cucharadita de jengibre en polvo / 1 huevo / sal

Para decorar (opcional): 1 clara de huevo / 100 gr azúcar glas / zumo de medio limón / chocolate de cobertura / colorante alimentario

HUEVOS

CONTIENE GLUTEN

Elaboración:

1. En un bol mezclar la harina tamizada, el azúcar moreno, el bicarbonato, la canela, el jengibre y una pizca de sal
2. Batir el huevo y añadirlo a la mezcla. Después, agregar la mantequilla a punto de pomada y mezclar hasta tener una masa homogénea.
3. Espolvorear un poco de harina en una superficie lisa y colocar la masa encima. Estirarla con un rodillo hasta tener medio centímetro de espesor.
4. Cortar la masa con moldes y colocarlos sobre una bandeja forrada con papel de horno. Introducir en el horno precalentado a 180ºC durante 15-20 minutos, hasta que estén doradas.
5. Retirarlas del horno y dejar enfriar antes de servir.
6. Si queréis decorar las galletas, batir la clara a punto de nieve y añadir poco a poco el azúcar glas y unas gotas de zumo de limón. Añadir colorante alimentario (opcional).
7. Fundir el chocolate al baño maría removiendo constantemente.
8. Cuando las galletas estén frías, decorar con el chocolate y el glaseado.

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*