

# Galletas de Navidad de miel y jengibre



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Diana1979



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**El truco de esta receta:**

Yo uso azúcar moreno y la mitad de harina integral.

## Descripción:

Deliciosas galletas con aroma a Navidad.

## Ingredientes para 6 personas :

- 150g de Mantequilla sin sal
- 125g de Miel
- 200g de Azúcar
- 60ml de Leche
- 1/2 cucharadita de Sal
- 400g de Harina
- 100g de Maizena
- 2 cucharaditas de Levadura química
- 1 cucharadita de Canela molida
- 1 cucharadita de Jengibre molido
- 1/2 cucharadita de Nuez moscada molida
- 1/2 cucharadita de Clavo molido

## Preparación:

### Paso 1

Poner la mantequilla, la miel, el azúcar y la leche en un cazo y calentar a temperatura media. Remover hasta que hayamos obtenido una mezcla homogénea. Dejar enfriar un poco, mientras tanto ponemos el horno a precalentar a unos 180°C y preparamos las bandejas con papel de horno o con plancha de silicona.

### Paso 2

Poner la harina junto con la maizena, la levadura, la sal, la canela, el jengibre, el clavo y la nuez moscada en un recipiente amplio. Añadir poco a poco la preparación anterior ya templada y amasar hasta obtener una masa homogénea.

### Paso 3

Estiramos la masa con un rodillo dejándola con un grosor de entre 2-4 cm y usamos unos cortadores para

*cortar las galletas.*

#### **Paso 4**

*Las ponemos unos 10-12 minutos en el horno o hasta que estén doradas.*