

GALLETAS DE JENGIBRE



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

ENCONTRE LA RECETA BUSCANDO POR EL GOOGLE, QUERIA UNA QUE TUVIERA POCA MANTEQUILLA. ME QUEDARON DELICIOSAS.

Ingredientes para 8 personas :

- 260 gr de harina
- 150 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar moreno
- 1 cucharadita de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 huevo
- sal
- 5 gr de bicarbonado

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: En un bol mezclar la harina, el azúcar moreno, el bicarbonato, la canela, el jengibre y una pizca de sal. Bate el huevo y añadelo a la mezcla. Después, agrega la mantequilla a punto de pomada y mezcla hasta tener una masa homogénea. Extiende un poco de harina, pon la masa encima y estírala con un rodillo hasta tener un centímetro de grosor. Cortar la masa con los moldes que se quieran. Meter al horno a 180° 15-20 minutos hasta que estén dorados y dejar enfriar.

