

**Creador:** Diana1979 **Recetizador:** vera guede lam



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Yo pongo la mitad de la harina integral y el azúcar moreno

## Descripción:

Galletas con sabor muy adecuado para el otoño y el invierno.

## Ingredientes para 3 personas :

- 225 g de Harina
- 100g y extra para rebozar de Azúcar
- 2 cucharaditas de Levadura química
- 2 cucharaditas de Bicarbonato sódico
- 1/2 cucharadita de Sal
- 1 cucharadita de Jengibre molido
- 1/2 cucharadita de Canela molida
- 100g de Mantequilla en dados
- 100ml de Miel

## Preparación:

### Paso 1

Precalentamos el horno a 180 °C y preparamos la bandeja con papel de horno.

### Paso 2

Ponemos todos los ingredientes en polvo en un bol amplio, es decir, la harina, azúcar, levadura, bicarbonato, sal, canela y jengibre, después lo mezclamos bien.

### Paso 3

Añadimos los dados de mantequilla y trabajamos la masa aplastando los dados con las manos para derretirla y crear una masa compacta, después añadimos la miel y mezclamos bien hasta obtener una masa homogénea.

#### **Paso 4**

*Hacemos bolitas del tamaño de una nuez y las rebozamos en azúcar, Luego las colocamos en la bandeja separadas y las aplastamos un poco con un tenedor. Horneamos durante 10 minutos.*