Galletas de miel y jengibre

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

Creador: Diana1979 **Recetizador:** Nuria Nairna

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 cuchradita 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 ºC 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.